PERSONAGGIO

ANTONINO CANNAVACCIUOLO

«Ho lavorato gratis ma ora è diverso: si chiede anche tempo e qualità»

di **Isabella Fantigrossi**, foto di Matteo Carassale

10

LA CUCINA DELLE DONNE

SOPHIE DAHL

Dalla moda *curvy* alla scrittura, la cercatrice di felicità

di **Angela Frenda**, foto di Stefania Giorgi

28

22.06.2022

MERCOLEDÌ

CORRIERE DELLA SERA

COOK

#43

ANNO 5 – N. 6

INCHIESTA/1

IL FUTURO NEL CARRELLO DELLA SPESA

di **Antonio Canu**

8

IL RACCONTO

I SEGRETI DELLE LANGHE

di **Aldo Cazzullo**

7

Quando arrivò a Londra, nel 1950, la tavola era «grigia e insapore» Poi, negli anni, anche la Gran Bretagna si appassionò al tema. Ecco, allora, dalle «fish cake» di Delia Smith al «bread & butter pudding» di Mary Berry, i migliori piatti della tradizione gastronomica d'Oltremanica

ESTATE ALL'INGLESE

di **Anna Del Conte** foto di Laura Edwards

18

INCHIESTA/2

COLAZIONE A PECHINO, IL SENSO DELLA CINA PER IL CIBO

di **Siegmund Ginzberg**

9

ANNA RESMINI
per il Corriere della Sera

Laureata in Storia dell'arte, si specializza in Filosofia estetica e coltiva la sua passione per l'illustrazione alla School of Visual Art di New York. Collabora con *La Lettura* del *Corriere*, *The New York Times*, case editrici italiane ed estere

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

IL POTERE DEL RACCONTO

di
Angela Frenda

Come è piacevole poter scorrere le pagine di un libro e ritrovare una narrazione che ti porta fuori da dove sei. Fuori da tutto. Lontano. Ma vicino. È quello che accade a volumi che sono scritti con questo scopo preciso: conquistare il lettore. In questo numero di giugno ne abbiamo selezionati ben tre, che coincidono con tre nuove uscite. E tre filoni diversi. Ma hanno tutti un unico comun denominatore: il cibo. È lui a guidare questi testi. Dai segreti delle Langhe, che ci anticipa con un pezzo magistrale **Aldo Cazzullo,** alla Cina come luogo di culto della cucina nel saggio di **Siegmund Ginzberg**. O ai segreti dei prodotti che finiscono nel nostro carello al supermercato e che **Antonio Canu** decodifica per noi svelandoci le connessioni con la storia e il futuro del Pianeta. Tre spunti interessanti che offrono ai nostri lettori tre percorsi di riflessione diversi, grazie al potere della scrittura. E sempre a questa meravigliosa scrittura ci appelliamo quando leggiamo il menu che la decana delle food writer italiane in Uk, **Anna Del Conte**, 97 anni portati splendidamente, considerata da Nigella Lawson la sua madre putativa dal punto di vista lavorativo, ha creato in esclusiva per noi. Anche qui un racconto articolato e appassionante dell'evoluzione della cucina inglese nei tempi moderni, dal dopoguerra ai giorni nostri. Svelandoci segreti e piccole curiosità che mai avremmo potuto scoprire da soli. E scandendole con cinque ricette che rappresentano questa narrazione. Le immagini sono state realizzate da **Laura Edwards**, fotografa inglese di raro talento e grazia. Basta vedere l'uso della luce che solo lei, come pochi altri in questo momento, riesce a fare. Trasformando un raggio di sole in un'opportunità di poesia e di magia, che accompagna le pietanze come una carezza. La cover ha i toni accesi e scanzonati dell'estate ed è stata affidata ad **Anna Resmini**: laureata in storia dell'arte, si specializza in filosofia estetica e coltiva la sua passione per l'illustrazione alla School of Visual Art di New York. Collabora, tra gli altri, con *La Lettura* del *Corriere* e *The New York Times*. Un capitolo a parte merita l'icona di questo mese: Isabella Fantigrossi ha intervistato in esclusiva per noi Antonino Cannavacciuolo, lo chef stellato tanto amato dalla televisione. In occasione dell'apertura del suo nuovo resort toscano. Tra famiglia, ricordi, lavoro e passioni, si è raccontato con sincerità. Consegnandoci un ritratto fatto di parole, sì, ma anche di immagini potenti realizzate da Matteo Carassale. Che lo ritraggono anche assieme alla moglie Cinzia Primatesta. Ricchissima poi l'offerta dei locali e dei libri di giugno. Tante le nuove aperture segnalate, come quella del bistellato Giuseppe Iannotti in Toscana o «Marcel Boum», a Milano, progetto solidale che vede scendere in campo l'inedita coppia rappresentata dallo chef Cesare Battisti e dalla stilista Gaia Trussardi. Infine, a proposito di karma, andatevi a leggere l'intervista di Chiara Amati alla scrittrice Giuseppina Torregrossa.

SIEGMUND GINZBERG

Nato a Istanbul nel 1948 da famiglia ebrea giunta a Milano negli anni '50, è giornalista e scrittore. Storica firma dell'*Unità* e inviato in Stati Uniti, Cina, India e Corea, il suo ultimo libro è *Colazione a Pechino* (Feltrinelli, 2022)

ALDO CAZZULLO

Nato ad Alba nel 1966, è editorialista, inviato e vicedirettore ad personam del *Corriere della Sera*. Ha lavorato per 15 anni a *La Stampa* e scritto oltre venti libri. L'ultimo uscito è *Il posto degli uomini* (Mondadori, 2021)

ANTONIO CANU

Nato a Roma nel 1960, esperto in gestione di aree protette (attualmente presso la Fondazione WWF Italia), giornalista e scrittore, fa parte del consiglio direttivo della Federazione italiana dei parchi naturali ed è presidente di WWF Travel

ANNA DEL CONTE

Food writer, considerata la decana della cucina italiana in Inghilterra, è nata nel 1925 a Milano. Si è trasferita a Londra, dove vive tuttora, nel 1949. *Portrait of pasta* (1976) è il suo primo libro. L'ultimo è *Vegetables all'italiana* (2018)

ANNA RESMINI

Laureata in Storia dell'Arte, si specializza in Filosofia Estetica e coltiva la sua passione per l'illustrazione alla School of Visual Art di New York. Collabora con *La Lettura* del *Corriere*, *The New York Times*, case editrici italiane ed estere

LAURA EDWARDS

Classe 1985, tra le più apprezzate e conosciute fotografe inglesi del momento, si occupa di viaggi e food. Ha realizzato le immagini per gli ultimi libri di Diana Henry, Anna Del Conte e Melissa Clark

COOK
SUPPLEMENTO DEL
CORRIERE DELLA SERA

GIUGNO 2022
ANNO 5 - NUMERO

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
FIORENZA SARZANINI
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA
In redazione:
Isabella Fantigrossi (coordinamento magazine)
Chiara Amati
Wladimir Calvisi (coordinamento web)
Alessandra Dal Monte (coordinamento eventi)
Gabriele Principato
Lorenza Martini (grafico)
Ha collaborato:
Benedetta Moro

Art Director: **BRUNO DELFINO**
Progetto grafico a cura di **MICHELE LOVISON**

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano

Registrazione Tribunale di Milano n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

PUBBLICITA'
CAIRORCS MEDIA S.P.A.
Sede operativa:
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841 - Fax 02-25846848
Referente: Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

ISSN 2724-4474 (print)
ISSN 2724-394X (online)

L'ELENCO DELLE RICETTE

Grandi classici britannici e street food colorati, freschi e stagionali
Dessert leggerissimi che profumano di fiori. E poi le preparazioni «stellate», di lago e di mare
Ecco tutte le pietanze presenti in questo numero, per iniziare l'estate
ai fornelli con tanta spensieratezza e un po' di creatività

FOTO DI MATT RUSSELL

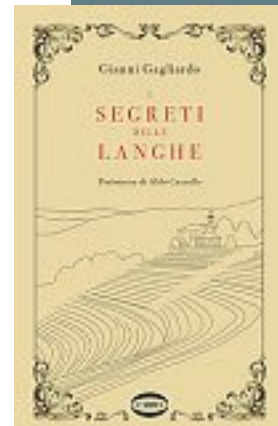
IL SOMMARIO

I SEGRETI DELLE LANGHE

Dal tartufo bianco di Alba alla nocciola tonda gentile, dal Barolo alla fassona: perché è proprio qui, intorno alle colline amate da Fenoglio e Pavese, che nascono i più celebri prodotti gastronomici del mondo? Ne racconta il mistero, nel suo ultimo libro, il vignaiolo piemontese Gianni Gagliardo

di **Aldo Cazzullo**, illustrazione di Millie von Platen

La collina di La Morra è una sorta di montagna incantata non solo di piaceri enogastronomici, ma anche di cultura. Sulle prime balze c'è la cappella affrescata da David Tremlett, lo stesso artista inglese che ha decorato la chiesa del convento di San Maurizio, trasformato dalla Fondazione Gallo in un relais di lusso nella Val Belbo dove nacque Cesare Pavese. Tornando a La Morra, a mezza costa c'è l'abbazia dell'Annunziata, dove sono le terre di Renato Ratti, ora amministrate dai figli Giovanni — che ha studiato alla Bocconi — e Pietro, che ha fatto l'enologica ad Alba. Salendo si incontrano sui due versanti due osterie panoramiche, da Veglio e del Vignaiolo. Il mio preferito è il ristorante quasi sulla cima, un balcone affacciato sulle Langhe: si chiama «Bovio», il cognome del fondatore, uno dei pionieri della gastronomia langhetta, per decenni gestore del «Belvedere», sulla piazza del paese. Ora «Bovio» è condotto dalla figlia Alessandra, con in cucina il timidissimo marito. I tavoli all'aperto si prenotano di sei mesi in sei mesi. A metà della collina, nella contrada evocativamente detta Serra dei Turchi, c'è il quartier generale di Gianni Gagliardo. Un vignaiolo che dopo aver esportato i suoi rossi in mezzo mondo, aver inventato il fallegro e l'asta del barolo si è dato un compito improbo: raccontare *I segreti delle Langhe*, come recita il titolo del suo nuovo libro, appena pubblicato da Cairo editore. La domanda da cui parte Gagliardo è quella che si pone chiunque si avventuri sulle Langhe, ora patrimonio Unesco, pur non avendo i tesori artistici della Toscana o della Sicilia. Qual è il mistero? Perché un boom turistico che attrae su queste colline, peraltro mal collegate (l'aeroporto più vicino è a un'ora e mezza, anche se si può scegliere tra Torino, Milano e Genova), turisti da tutto il mondo? Perché qui il tartufo è più profumato che altrove? Perché il vino rosso — barolo e barbaresco, ma anche nebbiolo, barbera, dolcetto, freisa, grignolino, roero, pelaverga... — è tra i migliori d'Italia, al livello di Bolgheri e Montalcino? Perché la cucina è così varia, insieme ricercata e popolana, raffinata e schietta (si va dal tre stelle «Piazza Duomo», inventato da Bruno e Roberta Ceretto e dallo chef Enrico Crippa, a osterie di leggendaria bontà)? Le nocciole crescono in molti posti; perché proprio qui è nata la Nutella, facendo da battistrada ad altre avanguardie industriali (dalla cima della collina della Morra si vedono ad esempio gli stabilimenti della Mondo Rubber, che ha costruito le piste di atletica delle ultime sei Olimpiadi)? Perché proprio qui le eccellenze enogastronomiche hanno generato un'iniziativa di successo planetario come Eataly di Oscar e Graziella Farinetti, ora in mano ai figli Francesco, Andrea e Nicola? Gagliardo ha cercato una risposta nelle proprie radici, e nella storia collettiva. L'antica miseria, quella che ispirò a Beppe Fenoglio — il centenario della nascita, ha portato in città studiosi e artisti, attorno alla figlia Margherita — il formidabile incipit della Malora: «Pioveva su tutte le Langhe. Lassù, a San Benedetto, mio padre si pigliava la sua prima acqua sottoterra». L'epopea della Resistenza (ancora Fenoglio: «Alba la presero in duemila il 10 di ottobre e la persero in duecento il 2 di novembre dell'anno 1944...»). La Ricostruzione, quando — secondo Angelo Gaja, il re del barbaresco — i langhetti investirono nel lavoro il loro estro e la loro disperazione, spesso dissipati nel gioco d'azzardo e talora nel suicidio. Una grossa mano, certo, l'ha data la Ferrero: due fratelli pasticceri, Pietro e Giovanni, fondano l'azienda trasformata prima da Michele e poi dai suoi figli — anche loro Pietro e Giovanni: il primo scomparso prematuramente, il secondo oggi al timone — in una multinazionale. Ma l'estro e la disperazione hanno prodotto molte altre cose: dalla «pittura a metro» di Pinot Gallizio, fondatore dell'Internazionale situazionista e inventore del palio degli asini, al mondo di Slow Food e dell'università di Pollenzo nato attorno al guru Carlin Petrini. Dietro tutto questo non c'è solo l'iniziativa di forti personalità. C'è una cultura. La cerca del tartufo — appena riconosciuta dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità — nasconde un mondo anche feroce, di rancori e diffidenze; anche se non è vero che i cani vengano maltrattati o addirittura avvelenati. Proprio il racconto della cerca del tartufo è una delle pagine più felici del libro di Gagliardo; il cui centro è ovviamente il vino. Chi in futuro vorrà venire nelle Langhe come viaggiatore e non come turista, chi salirà sulla collina di La Morra per capire e non solo per curiosare, non potrà prescindere da questa lettura. Che esplora anche il lato oscuro delle Langhe, il coté magico, il mondo dei settimini — i guaritori nati prematuri —, la leggenda nera delle «masche» — la versione locale delle streghe — e quella allegra delle «lingere», i poco di buono abituati a vivere di espedienti e divenuti magari imprenditori di successo, come il mitico Giacu d'la Soma, il Bertoldo di Langa.

Gianni Gagliardo, *I segreti delle Langhe*, con la prefazione di Aldo Cazzullo, Cairo, 192 pagine, 16,50 euro

IL (NOSTRO) FUTURO NEL CARRELLO

di **Antonio Canu**, illustrazione di Gianluca Biscalchin

Al supermercato si scopre l'impatto dell'umanità sul Pianeta. Lo sostiene, con dati e avventure alla mano, Antonio Canu nel suo ultimo libro. Perché fare la spesa è una necessità ma anche un'opportunità Il risultato sono le storie dei prodotti che hanno influito nel rapporto tra l'uomo e l'ambiente

È stato mentre facevo la fila al supermercato di quartiere che ho avuto la percezione di poter attingere alla Storia, con la S maiuscola, semplicemente facendo la spesa. È avvenuto durante la prima pandemia da Covid-19, quando le uscite erano contingentate e il contatto con il mondo di fuori era limitato a pochi gesti. Eppure, proprio in quei rari frangenti, ho scoperto che in realtà, quel mondo, era a portata di mano. Anzi: di carrello. Non avrei mai immaginato che proprio in un luogo che di naturale o formativo ha davvero poco, un supermercato, ci fossero le condizioni per toccare da vicino una serie di scoperte, intuizioni, eventi che hanno influito e non poco sul cammino dell'Uomo sulla Terra. Più che i singoli elementi, quindi, il loro essere catalogati e ordinati, come in una grande biblioteca, da cui estrarre informazioni, stimoli, curiosità. E, soprattutto, quale sintesi di una semplice spesa, trarne la consapevolezza che nel percorso da raccoglitore-cacciatore ad agricoltore-allevatore, fino a semplice consumatore, il nostro impatto sul Pianeta è stato — ovviamente con un peso diverso secondo i tempi — devastante. Basti pensare alla trasformazione degli ambienti naturali, che molto spesso ha coinciso con la loro distruzione, all'inquinamento d'ogni genere e d'ogni elemento, al sovrasfruttamento delle risorse ambientali disponibili. La prima domanda che mi sono posto, durante il tragitto obbligato tra le corsie della rivendita, è stata su quale fine avessero fatto gli antenati selvatici dei prodotti che avevo a portata di scaffale. Che le banane che conosciamo siano diverse da quelle presenti allo stato selvatico, dove ancora sopravvivono, è abbastanza noto. Che il limone sia un ibrido tra due specie di agrumi, dunque non presente in natura, lo sanno in pochi. Che il mais attuale sia una pianta costruita nel tempo, molto lontana da quella originaria — si chiama teosinte — è così evidente che non è stato nemmeno facile trovarne il naturale collegamento. Che della patata si ignori la vera capostipite fa meno notizia del fatto che è un alimento di origini antiche, andine, il cui consumo è stato sdoganato nel resto del mondo soltanto secoli dopo: la patata era considerata tossica, una pianta da esposizione, ed è stata lunga la strada prima che diventasse cibo comune a tutte le latitudini. Più che altre domande, quelle successive sono state una serie di evidenze raccolte. Che la storia del frumento sia frutto del caso e anche di eventi imprevisti, se non improbabili, spiega ancora di più l'eccezionalità del suo avvento. La sua domesticazione non solo ha modificato il modello di vita dei nostri antenati, da nomadi a sedentari, ma ha di fatto cambiato la Storia. Così, il merluzzo: un pesce versatile, molto utilizzato nelle diete di più popoli. Ma quanti sapevano che, grazie alla sua caccia, si sono scoperte nuove terre, combattute guerre e costruito fiorenti economie? E, a proposito di guerre, anche per il sale si è arrivati alle armi, si sono cambiate abitudini alimentari, si sono costruiti imperi. E sempre a una combinazione di eventi si deve la nascita del formaggio. Quando il latte veniva conservato nello stomaco dei ruminanti, come quello delle pecore,, grazie a un enzima presente nei tessuti, avvenne una volta che il latte cagliasse all'interno di un budello. Sono solo esempi, minuscoli cenni, di una Storia lunga e complessa, affascinante, ma anche testimonianza di come l'Uomo abbia manipolato l'ambiente, traendone vantaggi spesso apparenti senza calcolarne le conseguenze. Si chiama Antropocene (termine coniato nel 2000 dal chimico e Nobel olandese Paul Crutzen) ed è l'era geologica che stiamo vivendo. Chi la studierà in futuro la individuerà come quel periodo in cui un'unica specie, l'Uomo, ha trasformato l'unica casa in cui ha sempre vissuto peggiorandola in modi forse irreversibili. Si discute ancora su quando quest'epoca abbia avuto inizio: i primi incendi dei nostri antenati, la Rivoluzione Industriale o piuttosto il lancio delle prime bombe nucleari? Ma questo è un dettaglio rispetto alla somma di emergenze di cui è espressione. La perdita di biodiversità, i cambiamenti climatici, lo spreco delle risorse e l'aumento dei rifiuti sono i sintomi di un malessere planetario che tocca noi per primi e che si aggrava ogni giorno di più. La domanda è: saremo in grado di uscirne? Mentre percorrevo i corridoi, tutti uguali, del supermercato, quel giorno in piena pandemia da virus, ho colto per la prima volta il senso di come alcune scelte, apparentemente banali, potessero aver influito nella Storia. *Il Mondo in un carrello* è nato facendo la fila davanti a un supermercato ed è proseguito con l'acquisto mirato di una manciata di prodotti. Con spazi e tempi limitati, ma sufficienti, ho scoperto che fare la spesa non è solo una necessità, ma anche un'opportunità da non perdere. Che il risultato di quanto finisce nel carrello della spesa non è soltanto la somma degli acquisti, ma l'insieme di singole storie che hanno influito nel rapporto tra l'uomo e l'ambiente. Che conoscere la storia del prodotto di turno serve a conoscere meglio il passato. Che proprio da questa condizione di partenza si possono cambiare i nostri comportamenti, favorendo quelli più utili a noi stessi e al Pianeta. Che se è vero che ognuno di noi è parte del problema (la crisi di un Pianeta), è anche vero che siamo parte della soluzione.

IL VOLUME
Al supermercato si scopre l'impatto dell'umanità sul Pianeta. Lo sostiene con dati e avventure Antonio Canu in *Il Mondo in un carrello* (Il Saggiatore, 180 pagine, 19 euro)

LA CINA
SI RACCONTA A TAVOLA

di **Siegmund Ginzberg**, illustrazione di Gianluca Biscalchin

Tutti siamo quel che mangiamo, ma i cinesi un po' di più. Un saggio svela, col piglio da spy story, e seguendo il filo conduttore del cibo, la storia di questo Paese. Trasportandoci vertiginosamente da un'epoca all'altra, tra spie sovietiche, Einstein, Mao, Kissinger e ricette letterarie dal sapore inedito

Se volete cucinare alla cinese, questo non è il libro che fa per voi. L'autore sconsiglia di provare le sue ricette. Se invece vi interessa sapere perché il cibo é così importante per i cinesi, che rapporti ha la cucina con la politica e il governo, perché tutti i grandi classici cinesi, e tutti, proprio tutti i romanzi contemporanei parlano quasi solo di cucina, perché pensare di imporgli la democrazia è cosa da pazzi, perché la Cina rivendica il ruolo di centro del mondo, cos'è cambiato e, soprattutto, cosa non è cambiato negli ultimi decenni (anzi negli ultimi millenni), allora potete leggere solo questo libro e fare a meno degli altri. La Cina è la sua cucina, è come e quando si mangia. Tutti siamo quel che mangiamo. Ma i cinesi un po' più di tutti gli altri. La loro cucina varia quanto variano le cucine d'Europa, dalla Sicilia alla Norvegia, dalla Russia e dalla Turchia alla Spagna. Come variano i dialetti che parlano. Solo tre cose li uniscono, da un capo all'altro del Regno di mezzo: la lingua scritta, il modo di cucinare, assaporare e mangiare, e l'ora in cui si impugnano le bacchette. Un cinese del Sichuan e uno di Shanghai non si capirebbero se non avessero in comune un'unica lingua scritta. Per intendersi si tracceranno segni col dito sul palmo della mano: quel che gli consente di comunicare sono gli ideogrammi. Per dirsi «ciao» si dicono: «Chifanle, meiyou»? Hai mangiato, o no? Il nostro «ciao», da «s'ciavo» in cadenza veneta, cioè «schiavo» (sottinteso: vostro), ha origine come segno di cortesia e deferenza. Ci sono voluti secoli perché diventasse un saluto tra eguali. Il buongiorno formale è «Nihao», stammi bene, dove il carattere «hao», bene, è composto da una donna con bambino, sotto un tetto: il bene, il buono, la felicità sono casa e famiglia. La formula di saluto corrente dei cinesi è molto più antica. Da millenni si chiedono l'un l'altro se sono a pancia piena o no. Lo scrittore e Nobel Mo Yan sostiene che gli ideogrammi che compongono il verbo mangiare rappresentano una bocca aperta e una mano che implora di mangiare. L'etimologia è fantasiosa, ma suggestiva. In Cina anche i fantasmi hanno bisogno che gli si dia da mangiare.
Buongoverno è un regime che dia al popolo la possibilità di mangiare almeno tre volte al giorno. Così è stato una dinastia imperiale dopo l'altra, così ha continuato a essere nella Cina del comunismo. Governare bene è come cucinare bene. Comunismo è quando anche la cuoca governa, diceva Lenin. Conclusione logica: l'inferno è quando i cuochi non sanno cucinare. I classici cinesi lo dicevano da molto prima. L'armonia dei condimenti è metafora ricorrente per l'armonia del buongoverno. A cominciare dal Daodejing: «Governare un vasto Stato è come cucinare dei pesciolini: cuocerli troppo o troppo poco rovinerà il piatto». L'autore, che ha vissuto sette anni a Pechino, negli anni '80, da corrispondente de *l'Unità*, e poi ha continuato a ripensare per altri 40 anni quell'esperienza, racconta, seguendo il filo conduttore della cucina, la grande epoca dell'apertura, e del come e perché fu brutalmente interrotta. Vi introduce nelle cucine del Partito comunista cinese, cioè dell'ultima dinastia imperiale, nei loro segreti e nei loro misteri. Vi trasporta, a volte vertiginosamente, da un'epoca all'altra. Non è nuovo ad andirivieni arditi nello spazio e nel tempo. Sono molti anni che pratica un giornalismo particolare, rilegge il passato alla luce dell'attualità. Il libro inizia col piglio di un romanzo di spionaggio, col racconto di come una telefonata fatta da una giovane donna coraggiosa gli svelò un segreto di Stato, passibile di condanna a morte, e il paradosso per cui il più possente apparato di sicurezza al mondo si blocca all'ora di colazione. «Eri sicura di farla franca. A mezzogiorno in Cina tutti fanno pausa pranzo, anche gli addetti alle intercettazioni», lei gli avrebbe spiegato anni dopo. Il nutrito indice, «anzi menù», si dipana tra la nostalgia per una Pechino da fiaba, che non esiste più, e in cui si mangiava ancora maluccio, tranne che ai banchetti ufficiali, e la realizzazione che, malgrado i cambiamenti vorticosi, certe abitudini culinarie, e politiche, siano rimaste immutate rispetto all'era maoista, ma anche nel corso dei millenni. Insomma, sono cambiate le ricette ma non gli ingredienti.

Di ricette il lettore ne troverà solo alcune. Spesso letterarie, e per questo sconsigliate, impraticabili. In compenso troverà «tutto quello che aveva sempre voluto sapere e non aveva mai osato chiedere» sulla cucina (e sulla politica) cinese. E pure alcune cose che forse avrebbe preferito non gli venissero raccontate. Il tutto condito con una buona dose di humour e ironia. Tra le sorprese più gustose: l'incontro con una spia sovietica che pareva il sosia spiccato di Putin, e che poi sarebbe diventato «il transfuga più alto in grado del GRU dalla Russia all'America»; un Albert Einstein finora inedito che un pranzo a Shanghai fece correre al cesso; il verbale non più top secret della conversazione a tavola tra Mao, Kissinger e Nixon; l'importanza dei cuochi nell'ottenere informazioni; il ritorno alla grande degli animali da coccolare, dopo decenni di «vita da cani» per loro; il ciclo senza fine per cui l'Occidente passa da periodi di amore cieco per la Cina a momenti di grande paura, anzi odio intenso, e viceversa. E infine la scoperta da parte dell'autore, che dopo Pechino era andato per altri sette anni a fare il corrispondente da New York, che Cina e America si somigliano, in fatto di nazionalismo, in fatto di «eccezionalismo» (l'idea di essere diversi, meglio di tutti gli altri), se non in fatto di gusti culinari, molto più di quanto appaia a prima vista.

IL VOLUME
Il racconto di un Paese immenso come la Cina attraverso il filo conduttore della cucina in *Colazione a Pechino* di Siegmund Ginzberg (Feltrinelli, 350 pagine, 20 euro)

IL PERSONAGGIO

TRE COSE DA SAPERE

1

Classe 1975, Antonino Cannavacciuolo è nato a Vico Equense (Napoli) e dai sei anni è cresciuto a Ticciano, frazione di Vico. Ventenne, comincia a lavorare a «L'Approdo», l'albergo sul lago d'Orta della famiglia della moglie Cinzia Primatesta

2

Nel 1999 Cinzia e Antonino prendono in gestione «Villa Crespi», albergo di lusso con ristorante aperto in una villa in stile moresco del 1879 a Orta San Giulio (Novara). Nel 2003 il ristorante ha conquistato la prima stella, nel 2007 la seconda

3

Insieme la coppia gestisce, tra gli altri, i bistrot stellati di Novara e Torino, e la piccola catena di boutique hotel con ristorante Laqua Resort: «By the lake» a Pettenasco, «By the sea» a Meta di Sorrento, «Countryside» a Ticciano (stellato), e ora «Vineyard» a Terricciola

1 Cannavacciuolo sul pontile del resort «Laqua By The Lake» 2 Anatra, patate e cipollotto, uno dei piatti del menu del ristorante 3 Uno scorcio di Orta San Giulio, borgo che sorge sul lago, a pochi chilometri dal resort 4 Cinzia Primatesta, la moglie di Cannavacciuolo 5 La piscina del resort

ANTONINO CANNAVACCIUOLO

di **Isabella Fantigrossi**
foto di Matteo Carassale, producer Benedetta Moro

Nato a Vico Equense e diventato «grande» sul lago d'Orta, apre ora il suo quarto «Laqua resort», a Terricciola (Pisa): «Quando ho cominciato, da napoletano venticinquenne, mi guardavano strano. Ma oggi non mi fermo mai: sono drogato di sfide. E alla terza stella penso tutte le mattine». Intanto progetta di aumentare i giorni di chiusura a «Villa Crespi»: «Per ridurre lo stress della brigata. Da ragazzo ho fatto stage gratis ma i tempi sono cambiati: bisogna dare, oltre a uno stipendio degno, tempo e qualità»

IL PERSONAGGIO

6

7

8

9

«Vedi qua intorno? Siamo vicini a Borgomanero, San Maurizio d'Opaglio, Gozzano». È la provincia verde di Novara che si affaccia sul lago d'Orta e ha alle spalle le grandi industrie del distretto della rubinetteria.

«Oggi quegli imprenditori sono miei clienti e sono tutti miei amici, mi chiamano Tonino», racconta Antonino Cannavacciuolo, uno dei pochi chef italiani premiati dalle guide e contemporaneamente personaggio televisivo di successo. «Ma all'inizio quando ho aperto "Villa Crespi", avevo neanche 25 anni, napoletano, mi guardavano tutti strano, non si fidavano. E poi parlavo di ricciola, di pesce di scoglio. E qui c'era gente che non aveva mai mangiato pesce e non sapeva che cosa era la burrata». Dicono che il suo motto è sempre stato: paura e soldi mai avuti. «Ma ora non lo posso più dire. Mi ridono in faccia. A Masterchef Locatelli mi ha quasi insultato per questo», scherza. E quasi 25 anni dopo, Cannavacciuolo, «nato a Vico Equense centro, ma dai sei anni cresciuto a Ticciano», è pronto per inaugurare il suo ultimo progetto, il quarto «Laqua resort» e il primo ristorante con boutique hotel fuori dalle sue due regioni, Campania e Piemonte. E nel frattempo progetta di cambiare l'organizzazione del lavoro a «Villa Crespi»: «Da agosto chiuderemo due giorni, forse due giorni e mezzo alla settimana in modo da ridurre lo stress della brigata». La nuova insegna, dunque. Si chiama «Laqua Vineyard» e aprirà le porte ufficialmente il 24 giugno in un casale con giardino nel piccolo borgo etrusco di Casanova, nel Comune di Terricciola, tra Pisa e Volterra. All'interno sono già pronti il ristorante (con design firmato Studio lamatilde) nella zona centrale del casale — con cucina a vista, grande social table, privé e due menu (carta e degustazione curati assieme all'executive chef Marco Suriano) — e sei appartamenti, mentre sta per sorgere l'area benessere e una grande piscina con vista sui vigneti.

6 L'isola di San Giulio vista dal borgo di Orta San Giulio **7-8-9** Alcuni ritratti di Antonino Cannavacciuolo **10** La brigata del ristorante con lo chef Gianni Bertone **11** Un piatto del menu del ristorante di «Laqua By The Lake»

10

INGREDIENTI

1 kg luccioperca, **120 g** sale fino, **110 g** zucchero canna, **1** limone, **1** arancio, aneto a rametti. Per la crescenza mantecata: **200 g** crescenza, olio, sale, pepe. Per l'olio al crescione: **100 g** crescione sfogliato, **300 g** olio girasole. Per la maionese: **2** tuorli, senape, sale, olio al crescione **q.b.** Per l'emulsione: **40 g** aceto di tosazu, **20 g** olio al crescione. Per la finitura: erbe di campo, germogli di crescione.

PREPARAZIONE

Sfilettare e abbattere il pesce. Mescolate zucchero, sale, la buccia grattugiata degli agrumi e l'aneto tritato. Decongelate il filetto, marinatelo in frigo per 24 ore. Sciacquatelo. Eliminate pelle e spine. Mantecate crescenza, olio, sale e pepe. E, per la maionese, frullate olio e crescione, portate a 85°C e filtrate. E poi montate la maionese. Stendete le pelli tra fogli di carta da forno e cuocete a vapore per 15 minuti. Lasciate raffreddare, seccare e friggete. Componete il piatto con pesce, crescenza, maionese, pelli a pezzi, emulsione, germogli ed erbe.

11

Quello tra alta cucina e vino sarà un sodalizio forte. Non a caso c'è anche l'idea di collaborare con la vicinissima cantina vinicola La Spinetta della famiglia Rivetti per organizzare insieme eventi. Anche il progetto toscano nasce dal connubio tra Cannavacciuolo e la moglie Cinzia Primatesta. «Tra me e lei c'è un rapporto di amicizia. Lo dico sempre: se io e Cinzia fossimo stati solo fidanzati, ci saremmo già lasciati. Tra di noi funziona così: lei finge di volersi fermare, dice basta, ora godiamoci la vita, ma poi mette sempre qualcosa di nuovo sul tavolo. E quando non lo fa lei, lo faccio io». Come, appunto, il nuovo resort in Toscana o l'idea futura di mettere in campo un servizio di ecommerce per l'estero, oltre a quello italiano già esistente. «Passami il termine, lo so che è brutto — lo dice quasi sotto voce —, ma io e Cinzia siamo due drogati, due drogati di crescita, di sviluppo, di sfide. Pensiamo sempre al lavoro. In viaggio di nozze mi ero portato dietro le ricette da studiare e Cinzia pensava a come aggiustare i conti. È che alla fine non lavoro: mi diverto. Perciò ora la crescita deve essere anche l'occasione per far star bene chi lavora con me. A "Villa Crespi" — spiega —, oltre a ridurre i giorni di apertura, toglieremo anche qualche tavolo, non faremo più cioè le tavolate da 8: il ristorante così sarà più esclusivo». Una delle strade da percorrere per provare ad agguantare le tre stelle Michelin. «Tutte le mattine in cui mi sveglio lavoro per arrivare lì. È come voler vincere la Champions per un calciatore. Se mi togli quell'ambizione per me è finita». Ma anche, soprattutto, racconta Cannavacciuolo, due modi per «evitare eccessivo stress alla cucina e alla sala». Un tema, quello delle condizioni di lavoro di cui oggi si parla ampiamente. «Io ho cominciato da ragazzo facendo stage gratis e pagandomi l'alloggio in Francia. Ma la mia è stata una scelta che ho voluto fortemente fare — racconta —. I tempi, però, sono cambiati: una giusta gavetta quando si è giovani ci vuole ma chi lavora oggi chiede, oltre a uno stipendio degno, più qualità e tempo a disposizione. Del resto, è il mondo che cambia: mio padre ha lavorato più di me, io ho fatto qualcosa di meno rispetto a lui e i miei figli probabilmente lavoreranno un poco di meno rispetto a me. Noi oggi cerchiamo di far stare bene la brigata, di gratificarla: senza i miei ragazzi io non faccio niente, perciò devo tutelarli e il mio successo deve essere anche il loro. Dopo di che, ci sono altri temi che andrebbero affrontati: per esempio, la pressione fiscale terribile per un imprenditore. Ma la soluzione non ce l'ho, non sono un politico, sono solo un cuoco». Un cuoco che ha fortissimamente voluto da ragazzo questa vita, anche contro il desiderio dei genitori. Con il papà, Andrea, cuoco e insegnante alla scuola alberghiera di Vico dove Antonino ha studiato, racconta che c'è «un rapporto di odio e amore. Mio papà ha sempre lavorato moltissimo, usciva di casa alle 7 e rientrava all'una di notte tutti i giorni. Non abbiamo mai fatto le vacanze assieme, non è mai venuto a vedermi giocare a pallone. Lavorava e basta. Io sentivo mia mamma che diceva alle amiche: io faccio una vita da vedova, mio marito lo vedo solo di notte. Lui, alla fine, era contro la strada che avevo scelto. Ma così mi ha sfidato. Mi sono detto: tu pensi che io non ce la faccio? E così ho cominciato. Anche mia mamma, quando ho iniziato a girare per lavoro, mi chiamava e mi diceva, in dialetto: Tonino, ti prego, torna a Napoli che ti *campo* (sostengo, *ndr*) io». Ma lui vuole fare da sé. «A 18 anni mio papà mi voleva comprare la Golf. C'era quella pubblicità della pecora nera in mezzo al gregge bianco che guardavano tutti. Ma io gli ho detto: papà, fermati, la macchina me la compro io quando posso. E quando sono arrivato qui in Piemonte, facevo la stagione, dormivo a due chilometri, andavo avanti e indietro e la macchina mi serviva. Sono andato dal concessionario e gli ho chiesto: quanto costa la macchina che devi buttare? Ho preso

IL PERSONAGGIO

12

CAPPELLACCIO DI CONIGLIO

INGREDIENTI

Per i cappellacci: **200 g** farina per pasta, **60 g** farina semola, **120 g** tuorlo, **2** uova. Per il ripieno: **2** conigli, **1** box di datterini, **2** mazzetti basilico, **80 g** taggiasche, **4** cipolle, **½** peperone rosso, **750 ml** vino bianco, **1** limone (zeste), **q.b.** Parmigiano, **q.b** brodo vegetale, **q.b.** sale, **q.b.** olio. Per il fondo: carcasse di **3** conigli, **2** reti di scalogno, **1** mazzetto timo, **1** testa di aglio, **30** datterini, **q.b.** burro, **q.b.** olio evo, **q.b.** pepe in grani, **q.b.** brodo di pollo. Per la maionese: succo di **8** limoni non filtrato, **1** cucchiaio glucosio, **q.b.** olio semi. Fiori di rosmarino.

PREPARAZIONE

Dividete i 2 conigli in 4 pezzi e scottateli in padella. Teneteli da parte. Qui stufate pure cipolle, aglio, peperone e pomodori. Cuocete in forno a 150°C per 5 ore conigli, verdure, olive, vino e brodo. Aggiungete il basilico. Separate il liquido (colatura) dal coniglio. Filtratelo. All'indomani sgrassate. Fate un fondo con scalogno, datterini, timo e pepe dopo aver pulito e rosolato in olio le carcasse. Stufate e tostate con burro. Deglassate tre volte con il brodo, bollite per 4 ore. Conservate in frigo, sgrassate e riducete. Per il ripieno, battete fine la polpa, mantecate con il resto e parte del fondo. Stendete l'impasto e fate riposare. Farcite e mettete in frigo per mezz'ora. Cuocete in acqua per 2 minuti. Lucidate con olio i cappellacci e impiattate col resto del fondo, maionese (riducete di un terzo succo e glucosio, montate con olio) e la colatura. Decorate con fiori.

12 Uno dei piatti del menu **13** Antonino Cannavacciuolo e la moglie Cinzia

quella: una Renault 4 pagata 500 mila lire. Ma ero l'uomo più felice del mondo». Nel 1999, Cannavacciuolo, all'epoca 25 anni, e la moglie prendono in gestione «Villa Crespi». I primi tempi sono di fatica e molti investimenti. «Non ho vergogna a dirlo. Un gennaio ho detto a Cinzia: quest'anno non possiamo andare in vacanza. Mi ero indebitato per comprare Meta di Sorrento. Poi la gente dice che ho fatto i soldi con la televisione: beh, in realtà ancora prima avevo già fatto un investimento di quasi 4 milioni. Poi, certo, il successo che ho avuto con Cucine da incubo e Masterchef è bello: ci ha dato solidità, oggi siamo più forti come imprenditori, possiamo investire. Con i primi guadagni ho fatto una cucina più grande. Ma la televisione è anche ciò che mi ha permesso di restare chiuso per quasi 5 mesi durante il primo lockdown pagando sempre gli stipendi e anticipando la cassa integrazione». In seguito la coppia, genitori di due figli, Elisa, 15 anni, e Andrea, 9, apre i due bistrot di Torino e di Novara, oggi entrambi stellati, e infine inaugurano i «Laqua resorts», piccola catena di hotel familiari di lusso con ristorante declinati a seconda del luogo: a Sorrento, appunto, a Ticciano (stellato) e, ultimo prima di Terricciola, il «By the lake» a Pettenasco, inaugurato lo scorso anno a tre chilometri da «Villa Crespi». Una struttura nata con l'idea di offrire una tavola più informale, oltre agli appartamenti pensati anche per i clienti del ristorante madre. Il resort è affacciato sul lago: «Abbiamo anche costruito i pontili in legno, qui sul lago non ce li ha nessuno». Si mangiano piatti legati alla storia di Cannavacciuolo e del luogo. Dal luccioperca con crescenza e crescione ai plin alla parmigiana alla linguina alle vongole con bottarga e limone. La cucina è gestita dall'executive chef Gianni Bertone: «Bravissimo, aveva partecipato a Masterchef, poi mi ha inseguito per mesi. A un certo punto mi aveva così stufato che gli dissi di venire

Adesso, gustatevi
il momento.
In Levoni sappiamo bene che le cose buone non si improvvisano.
Ci vuole tempo, conoscenza e una passione di cui non siamo mai
stanchi. Quando l'impegno ci ripaga, e i nostri salumi sono pronti
da gustare, è qui che tutta la nostra passione diventa il vostro piacere.
Levoni. La grande famiglia dei salumi italiani.
MARCHIO STORICO
Levoni è nel registro speciale
dei Marchi storici di interesse nazionale
LEVONI
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

14

15

16

17

14 Un ritratto dello chef Gianni Bertone
15 Il salotto di uno degli appartamenti del resort «Laqua By The Lake»
16 Uno dei tavoli del ristorante
17 Uno dei piatti del menu

a trovarmi a "Villa Crespi". Ora è sei anni che è con me». Ma, se non gira in televisione, Cannavacciuolo sta sempre al pass, controlla, aiuta a impiattare, assaggia tutte le preparazioni. «Sarò cuoco per tutta la vita. Mi piace da morire spadellare, assaggiare, mangiare. In lockdown ho solo cucinato. Mi svegliavo, facevo colazione, poi un'ora di palestra e dalle 11 fino alle 16 stavo in cucina. Facevo la linea per Cinzia, quella per Elisa e quella per Andrea. Ho rallegrato un momento buio. Mai mangiato così bene e sano come in quel periodo». E la famosa dieta? «Ma quale dieta? La dieta è uno stress mentale, fa allontanare le amicizie. Io ho fatto, piuttosto, una rieducazione alimentare. Ero arrivato a pesare 155 chili, se guardo certe foto non mi riconosco. Ora ne peso 133 ma ero arrivato pure a 128: devo ricominciare con l'attività fisica. Ho tolto il cibo facile, il fuori pasto, da parecchio evito il cornetto la mattina: prima quando lo mangiavo sentivo il mio corpo che bolliva.

FRAGOLA, KEFIR E PISTACCHIO

INGREDIENTI

Cremoso al kefir: **230 g** latte, **6 g** glucosio, **50 g** massa gelatina, **250 g** cioccolato bianco, **100 g** yogurt greco, **200 g** di kefir, **100 g** burro cacao. Ketchup di fragole: **450 g** fragole cotte, **55 g** aceto champagne, **10 g** succo zenzero, **50 g** zucchero canna, **2 pz** anice stellato, **1 pz** cannella, **2 g** succo limone. Per il cremoso alla fragola: **200 g** purea fragola, **20 g** zucchero invertito, **60 g** massa gelatina, **300 g** cioccolato bianco, **20 g** burro cacao, **400 g** panna, **50 g** burro. Per il gelato: **1 l** polpa fragola, **200 g** latte, **200 g** panna, **80 g** zucchero, **80 g** destrosio, **80 g** procrema. Per il cremoso al pistacchio: **200 g** acqua, **20 g** zucchero invertito, **54 g** massa gelatina, **250 g** cioccolato bianco, **25 g** burro cacao, **400 g** panna, **50 gr** pasta pistacchio. Per il crumble: **600 g** burro, **200 g** zucchero, **80 g** uova, **500 g** farina.

PREPARAZIONE

Cremoso al kefir: bollite latte e glucosio e versate sul cioccolato. Mixate con gelatina e burro di cacao. Versate yogurt e kefir. Fate la stessa cosa per gli altri cremosi. Per il gelato mixate tutto e congelate. Per il ketchup, cuocete tutti gli ingredienti. Frullate senza le spezie. Riducete fino a una consistenza gelatinosa. Create il crumble. Guarnite con germogli e fragoline.

Ora faccio una colazione sana — ci tiene a spiegare —, due uova o cereali con kefir, frutta, caffè. A mezzogiorno pesce o carne e verdure. La sera uguale. Ogni tanto la pasta. Poi se mi porti da "Da Vittorio" a Bergamo mica mangio un po' di pesce bollito. Il cibo rende sempre la vita felice». Come sembra essere la sua. Soprattutto dopo essersi tolto lo sfizio più grande: «Il resort di Ticciano. Solo un pazzo poteva aprire lì, le strade sono strette, non c'è niente. Ma ho realizzato un sogno dei miei genitori. Nel 1994 mio padre aveva comprato quel palazzo con i risparmi di una vita. E lo aveva fatto per me. Diceva: così quando Tonino tornerà si farà qui il ristorante e l'appartamento. Ma io sono sempre rimasto in Piemonte e lo sapevo che a stare qui gli avevo fatto un danno. E, infatti, quando abbiamo aperto là, sai che cosa mi ha detto? Ora sono finalmente sereno». Come, forse, anche Antonino.

IL MENU DI ANNA DEL CONTE

C PER CELIACI F FACILE L LIGHT V VEGETARIANA T TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

ESTATE ALL'INGLESE

Quando arrivò a Londra, nel 1950, il cibo era «grigio e insapore» Poi con il tempo, racconta Anna Del Conte, 97 anni, celebre foodwriter e decana della cucina italiana, anche la Gran Bretagna si appassionò alla tavola. Ecco, allora, dalle «fish cake» di Delia Smith al «bread & butter pudding» di Mary Berry, i migliori piatti della tradizione gastronomica d'Oltremanica

POLLO ARROSTO E SALSA DI PANE

A fianco e a pagina 21, i ritratti di Anna Del Conte realizzati da Laura Edwards sono tratti da *Gastronomy of Italy* di Anna Del Conte (Pavilion Books)

INGREDIENTI

Salsa di pane: **3** chiodi di garofano, **1** cipolla, **1** foglia di alloro, **2** grani di pepe, sale, macis macinato, **500 ml** latte, **75 g** mollica, noce moscata, **15 g** di burro, **1** cucchiaio di panna, **1** pollo **(2 kg)**, **3** fette di pancetta, **½** cipolla, **1** uovo, **2** rametti di timo, burro, **1** gambo prezzemolo, **120 g** di pangrattato

In Inghilterra la salsa di pane accompagna molto spesso il pollo arrosto. A tal punto che su questa pietanza esiste una piccola storia. Si narra che la principessa Margaret, durante un pranzo in una casa nel piacentino, quando le venne servito il pollo arrosto domandò: «E la salsa di pane dov'è?». Avrebbe dunque apprezzato questa ricetta di Nigella Lawson, nota giornalista e conduttrice televisiva britannica. Partite versando del latte in una pentola e aggiungete cipolla, chiodi di garofano, alloro, pepe, macis e un pugno di sale. Portate a bollore, togliete dal fuoco, coprite e lasciate riposare per un'oretta. Rimettete sul fuoco, aggiungete la mollica e lasciate sobbollire per 5 minuti. Aggiungete burro, panna e una grattugiata di noce moscata. Se volete, togliete cipolla, alloro e il resto dalla salsa prima di servirla. Per il pollo, mettete un cucchiaio di burro in una padella con la pancetta e fate cuocere per 2-3 minuti. Versatela in una ciotola e aggiungete il resto, compreso l'uovo sbattuto. Farcite così il pollo. In alternativa, si può utilizzare solo un limone tagliato a metà. Spalmate poi il pollo di burro. Infornate a 180°C per 80 minuti. Lasciate in forno per 10 minuti prima di servire con la salsa.

6 PERSONE

95 MINUTI + RIPOSO

di **Anna Del Conte**
foto di Laura Edwards, styling di Tabitha Hawkins, food styling di Joss Herd

CHI È

Food writer, considerata la decana della cucina italiana in Inghilterra, è nata nel 1925 a Milano. Si è trasferita a Londra, dove vive tuttora, nel 1949. *Portrait of pasta* è il suo primo libro, uscito nel 1976. L'ultimo, *Vegetables all'italiana*, è uscito nel 2018 per Pavilion. Nel 2010 ha ricevuto l'onorificenza di Ufficiale dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana

Si dice che Somerset Maugham abbia detto «to eat well in England you must have breakfast for breakfast, breakfast for lunch and breakfast for dinner». E cioè: per mangiar bene in Inghilterra bisogna mangiare la colazione per prima colazione, la colazione per pranzo e la colazione per cena. Questo era nel 1936 ed era ancora così quando io arrivai a Londra nel lontano 1950. Non solo c'erano ancora macerie di bombardamenti qui e là nelle grandi città, ma c'era anche una malinconia che penetrava nella vita di tutti i giorni rendendola grigia e monotona. E da ciò non si salvava neppure il cibo: burro e carne rimasero razionati sino al 1954. Il cibo era grigio e insapore. O, forse, il cibo in Inghilterra era sempre stato così, come del resto Somerset Maugham già affermava negli anni Trenta. La mia esperienza personale mi fa pensare che gli inglesi — e con questa parola indico tutti i britannici — sino agli anni Ottanta e Novanta non fossero granché interessati al tema. Mangiavano perché bisogna mangiare per vivere, ma cosa o come non importava. Quando ero in Italia, invece, di cibo si parlava continuamente, le ricette venivano scambiate a tavola e persino a letto, i consigli culinari dati ed accettati con gratitudine. Mentre in

Si diceva che per mangiar bene qui si deve fare colazione la mattina, a pranzo e a cena

IL MENU DI ANNA DEL CONTE

LA FOOD WRITER

Inghilterra era considerato volgare parlare di cibo. E come si mangiava? Certamente non bene e la faccenda rimase la stessa sino gli anni Ottanta quando scoppiò la rivoluzione culinaria lanciata, soprattutto, dalla grande presentatrice televisiva Delia Smith, che con i suoi programmi semplici ed istruttivi insegnò agli inglesi il piacere del cucinare e della buona tavola. I libri di Delia Smith diventarono best seller e rimpiazzarono quella che sino allora era stata la Bibbia culinaria, *Mrs. Beeton's every day cookery*. Mrs. Beeton era un'abile business woman con un marito che pubblicava riviste femminili su cui apparivano parecchie ricette di lettori. Mrs. Beeton decise di raccoglierle e pubblicarle in un libro la cui prima edizione uscì nel 1865, più o meno contemporanea alla prima edizione del capolavoro di Pellegrino Artusi. Il contrasto dei due libri è incredibile. La *Scienza in cucina* è un libro pieno di vitalità e gioia, un tributo al cibo che invita a correre in cucina e tirar fuori la pentola. «Il Beeton» è una raccolta di ricette pedestri e monotone di piatti serviti nelle grandi case e derivati soprattutto da quelli francesi. Furono, infatti, i francesi i primi a influenzare la cucina inglese. Durante la rivoluzione francese, i grandi chef attraversarono la Manica per cercar lavoro nelle grandi case inglesi. Gli

FRITTELLE DI PESCE

INGREDIENTI

500 g di salmone, pepe, **300 g** di patate, **2** uova, **2** cucchiai di maionese, **2** cucchiai di prezzemolo e **2** di capperi sotto aceto, **6** cetriolini, **3** acciughe sott'olio, **3** cucchiai di succo limone, **¼** cucchiaino di macis e **¼** di pepe Cayenna, sale. Per friggere: olio, farina 00, **1** uovo, **10 g** burro, pangrattato

Questa è una delle ricette di Delia Smith, la famosa conduttrice televisiva che insegnò a cucinare agli inglesi. Secondo l'autrice, spesso il salmone in scatola di buona qualità è migliore della sua versione fresca. Il pesce in ogni caso va qui tritato. Cominciate lessando le patate, già sbucciate e tagliate a dadini. Scolatele quando saranno tenere e poi schiacciatele. Unite la maionese e condite con sale e pepe. Aggiungete gli altri ingredienti, tra cui prezzemolo tritato, cetriolini e capperi scolati e tritati, acciughe e uova sode a fette e macis in polvere. Assaggiate e aggiustate di sale e pepe. Fate riposare in frigo per almeno 2 ore. Spolverate il piano di lavoro con un po' di farina e versate il composto di patate e pesce. Date all'impasto una forma di cilindro con un diametro di 5-6 cm, poi tagliatelo in 12 pezzi. Prendete i tortini di pesce e passateli nell'uovo leggermente sbattuto e poi nel pangrattato, coprendo tutti i lati. In una padella scaldate l'olio per friggere e il burro e immergete i tortini. Abbassate la fiamma e fate cuocere per circa 4 minuti per lato. Togliete dalla padella e adagiate su carta da cucina per scolare l'olio in eccesso. Tenete in caldo mentre finite la cottura.

6 PERSONE

50 MINUTI + RIPOSO

SHEPHERD'S PIE

INGREDIENTI

1 cipolla, **3** spicchi d'aglio, **3** cucchiai d'olio, **500 g** di carne macinata, **1** cucchiaio di concentrato di pomodoro e **1** di Parmigiano reggiano, **250 ml** di vino bianco, **250 ml** di brodo di manzo, **3** cucchiai di maizena, sale, pepe, **1 kg** di patate, **100 g** di burro, **150 ml** di latte, **30 g** di Cheddar

Solitamente per la shepherd's pie, la cosidetta «torta del pastore», un piatto povero della tradizione anglosassone, si utilizzano gli avanzi di un arrosto di manzo o anche di agnello. In questa ricetta di Jane Grigson, una delle più famose scrittrici di libri di cucina del secolo scorso, è prevista, invece, della carne cruda di manzo macinata. Prima di cucinarla, però, dovete soffriggere nell'olio la cipolla e l'aglio tritati fino a quando non si ammorbidiscono. Aumentate il calore e aggiungete quindi la carne. Friggetela. Quando sarà rosolata, insaporite con il concentrato di pomodoro, il vino, possibilmente un bianco secco, e metà del brodo. Mischiate l'altra metà del brodo con la maizena e aggiungete il composto nella pentola. Condite con sale e pepe. Fate andare con il coperchio e lasciate cuocere per 10 minuti. Nel frattempo, cuocete le patate, pelatele e fatene una purè con il burro e il latte. Mettete la carne in un recipiente da forno e coprite con il purè di patate assieme a cheddar e Parmigiano grattugiati. Cuocete nel forno per 10 minuti (la temperatura ideale sarebbe 200°C, da abbassare poi a 180°C per tre quarti d'ora). Lasciate lo sformato a riposo per qualche minuto. Servite.

6 PERSONE

80 MINUTI

Elizabeth David portò il gusto mediterraneo sulle ben limitate tavole inglesi

inglesi impararono a cucinare la loro bistecca *au point*, a condire le insalate e a mangiare verdure. Decadi e decadi passarono e, infine, negli anni Sessanta arrivò sulla scena Elizabeth David, una scrittrice che cambiò la visione locale culinaria e portò il Mediterraneo sulle ben limitate tavole inglesi. Nello stesso tempo gli inglesi cominciarono a passare le loro vacanze all'estero e ad apprezzare il cibo locale e, tornati a casa, a voler riprodurre i piatti che avevano mangiato durante le vacanze. Pasta e pizza entrarono sulla scena e ancora oggi trionfano con le varianti inglesi che le rendono più popolari al palato locale. Una delle caratteristiche, del resto, della cucina inglese è quella di assorbire le influenze delle cucine straniere e produrre una cucina basata in parte su di esse. Piatti come l'indiano Kedgeree diventarono piatti britannici, così come decenni dopo successe agli Spag bol (gli spaghetti bolognesi, che già era un piatto bastardo italo-americano). Anzi, a voler dire la verità, la cucina inglese non esiste e non è mai esistita. Ma qui voglio parlarne nel senso di come si mangia oggi in Inghilterra. Non male, direi proprio, soprattutto a Londra dove i grandi chef hanno sempre ambito ad aprire il loro ristorante. Quindi la competizione è forte e il risultato è un miglioramento

I londinesi cominciarono a passare le vacanze all'estero e ad apprezzare il cibo locale

PUDDING DI PANE E BURRO

INGREDIENTI

150 g di uva sultanina, la buccia grattugiata di **1** limone o **1** arancia, **175 g** di zucchero, **8** fette sottili di pancarrè bianco, **1** cucchiaino di spezie miste, **100 g** di burro. Per la crema inglese: **2** uova, **300 ml** panna, **150 ml** di latte, **2** cucchiai di zucchero di canna

Questa è la ricetta di Mary Berry, una delle più popolari presentatrici inglesi di programmi televisivi sulla cucina. La prima cosa da fare è sciogliere il burro. Usatene un po' per ungere un recipiente da forno che misuri circa 18 per 23 per 5 centimetri. In una scodella mescolate uva sultanina, zucchero, buccia di limone e spezie. Tagliate le fette di pane in 3 strisce e passatele nel burro sciolto. Con circa un terzo delle strisce ricoprite la base del recipiente. Cospargetele con la metà dell'uva sultanina amalgamata con gli altri ingredienti. Continuate così fino a quando raggiungete il terzo strato. Mescolate poi le uova, la panna e il latte in una scodella e versate il liquido sopra le fette di pane. Aggiungete lo zucchero e lasciate riposare per un'oretta o anche di più. Accendete il forno a 160°C. Mettete il recipiente nel forno per circa 30-40 minuti. Quando il composto avrà preso un bel colore dorato e si sarà leggermente gonfiato, spegnete il forno. Questo pudding di pane e burro è ottimo sia caldo che freddo. Attenzione a non coprirlo durante la cottura con fogli di alluminio: il pane, a causa dell'umidità che si formerebbe, risulterebbe molliccio.

6 PERSONE

30 MINUTI

SPONGE CAKE

INGREDIENTI

3 uova, **100 g** di zucchero, **100 g** di farina bianca 00, un pizzico di sale, burro

Sponge in inglese vuole dire spugna, il che descrive la caratteristica di questa torta: assorbire il sapore degli ingredienti di cui è farcita. È una delle torte più comuni e molto spesso viene accompagnata semplicemente con della marmellata. La ricetta è di Jane Grigson, una delle più famose scrittrici di libri di cucina del secolo scorso. Il primo passaggio prevede di mettere una scodella su una pentola piena di acqua calda – non bollente – e di versarvi le uova e lo zucchero. Sbattete tutto insieme usando un mixer. Spegnetelo quando avrete ottenuto un composto cremoso e di colore giallo pallido. Aggiungete il sale alla farina e amalgamateli lentamente alle uova con un cucchiaio di metallo. Imburrate leggermente una tortiera di 18 centimetri di diametro e versateci dentro il composto. Cuocete in forno a 180°C per circa 45 minuti. Togliete la torta dalla tortiera e lasciatela raffreddare su una rete metallica. Benché molto spesso le torte di questo tipo vengono usate come base per dolci elaborati, in realtà sono squisite anche da servire così, semplici, con un ripieno di una buona marmellata fatta in casa o, in estate, anche di fragole e panna.

8 PERSONE

60 MINUTI

Oggi a Londra si trova facilmente materia prima abbastanza buona

incredibile della qualità del cibo come materia prima e del modo in cui viene poi trattato. La materia prima — abbastanza buona ma certamente inferiore a quella che si trova facilmente in Italia — si trova facilmente on line o nei supermercati più grossi o nei deli, i negozi con i prodotti selezionati. In un unico settore, invece, la cucina inglese è sempre stata forte, la pasticceria. Torte, budini, biscotti hanno sempre avuto un posto importante sulla tavola inglese. Un pasto finiva sempre con un pudding e durante una merenda una torta trionfava sempre. Da dove veniva questo *sweet tooth*, il dente dolce, degli inglesi? In parte era stato creato per mantener vivo il commercio degli schiavi che produsse parte della ricchezza del Paese. In un libro di cucina inglese circa un terzo delle ricette sono dedicate ai dolci, mentre in un libro sulla cucina italiana la proporzione è non più di un quarto. Alcuni sono semplici, come la sponge cake, altri complicati come il Christmas Pudding, il budino natalizio. E tutti gli inglesi amano, non solo mangiare, ma anche fare i dolci. Quindi, se volete mangiare bene in Inghilterra, dovreste mangiare un dolce per la colazione, un dolce per il pranzo e un dolce per la cena.

E in un unico settore la cucina inglese è sempre stata forte, quello dei dolci

I FALAFEL INTELLIGENTI

Famosi quanto l'hummus, sono le polpette mediorientali di ceci. La versione alternativa? Si ottiene preparando un impasto sottile come quello della farinata, da cuocere al forno e tagliare a quadretti. Buonissimi da sgranocchiare o nei panini

di **Alessandra Avallone**
illustrazione di Felicita Sala

I falafel sono diventati famosi quasi quanto l'hummus. Sarà merito dei ceci che, con il loro sapore bilanciato e neutro, piacciono quasi a tutti e si prestano a essere abbinati a spezie, erbe e ingredienti diversi. La ricetta tradizionale e autentica prevede di utilizzare i ceci crudi, dopo un ammollo di almeno 24 ore. Utilizzare, invece, i ceci cotti cambia la texture dell'impasto e rende anche difficile mantenere i falafel sodi e compatti. I ceci ammollati, ben sciacquati e asciugati, vengono dunque poi tritati finemente con spezie ed erbe. L'aggiunta di un pizzico di bicarbonato alla fine li renderà più soffici in cottura. L'ultimo step è quello della preparazione delle polpettine e la frittura. È questa la parte che eviterei volentieri. Anzi, questa è la parte che si può evitare nella preparazione dei falafel intelligenti. È molto semplice: invece delle polpette, l'impasto dei falafel diventa uno strato sottile, come fosse una farinata, da cucinare ben oliato su una teglia nel forno caldo per una ventina di minuti. Quando la teglia di falafel è pronta e croccante, si può dividere a quadretti, da consumare come polpettine oppure si può dividere il falafel a quadrati più grandi per farcire dei panini di grano duro, tagliati e leggermente scaldati. Gli accompagnamenti classici, se non sono di rigore, sono comunque consigliati: insalata croccante, cipolla marinata, salsa tahina. Niente polpette, niente fritto, ma tutto il gusto in un falafel «intelligente».

INGREDIENTI

Per i falafel: **200 g** di ceci secchi, **1** manciata di foglie di prezzemolo e **1** di coriandolo, **1** cipolla, **6** spicchi di aglio, sale, **1/2** cucchiaio di pepe macinato, **1** cucchiaio di cumino in polvere, **1** di coriandolo in polvere, olio evo, **1/2** cucchiaino di peperoncino, **2** di bicarbonato di soda, **2** cucchiai di semi di sesamo. Per la salsa tahina: **180 g** di tahina, **1** spicchio di aglio, **0,5** dl di acqua, **1** dl di succo di limone, sale grosso, **1** manciata di prezzemolo

PREPARAZIONE

Per i falafel, mettete a bagno i ceci 24 ore prima con 1 cucchiaio di bicarbonato. Quando sono gonfi, sciacquateli bene e asciugateli sopra un telo. Versate i ceci nella brocca del mixer, aggiungete il prezzemolo e il coriandolo, ben lavati e asciugati. E poi il pepe, il cumino, il peperoncino, gli spicchi di aglio sbucciati e schiacciati e la cipolla tritata. Mixate gli ingredienti a intervalli di 40 secondi, staccate l'impasto dalle pareti della brocca e mixate nuovamente fino ad avere una consistenza fine, ma non completamente omogenea. Refrigerate l'impasto per almeno 1 ora. Quindi incorporate un cucchiaino di bicarbonato e regolate di sale. A questo punto ungete generosamente di olio extra vergine di oliva una teglia rettangolare bassa, da pizza, versate l'impasto nella teglia e stendetelo in uno strato sottile con una spatola. Irrorate generosamente di olio la superficie e spargete il sesamo. Cuocete nel forno ben caldo a 200°C per 20-25 minuti. Nel frattempo preparate la salsa tahina. Pestate l'aglio con una resa di sale grosso in un mortaio. Versate in un mixer la tahina, aggiungete l'acqua, il succo di limone (o lime) e la pasta di aglio e mixate fino a ottenere una crema omogenea. Regolate di sale e aggiungete il prezzemolo tritato finemente. Dividete la teglia a quadretti della misura di una polpettina di falafel classica. Serviteli caldi accompagnati dalla salsa tahina.

6 PERSONE

35 MINUTI + RIPOSO

DISPENSA

di **Benedetta Moro**

CRUDITÈ

Al mercato ittico di Milano (via Lombroso 95) si trova Mazara Fish, venditore di pesce all'ingrosso che rifornisce hotel e ristoranti di lusso. Il fiore all'occhiello sono i crostacei di Mazara del Vallo, abbattuti a -50°C a bordo del peschereccio, subito dopo essere stati pescati. Come il gambero rosso, che può quindi essere consumato crudo. Il sabato, dalle 9 alle 12.30, lo stand si trasforma in una pescheria al dettaglio aperta al pubblico, invitato ad assaggiare i prodotti in degustazioni gratuite. Mazara Fish offre inoltre pesce fresco, per la maggior parte nazionale, sia pescato sia di allevamento, ma tutto di nicchia. L'azienda è nata nel 1992 ed stata acquisita nel 2016 dallo zio di Davide Caldara, che oggi è amministratore unico

DEI NEBRODI

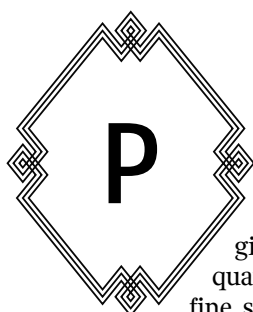
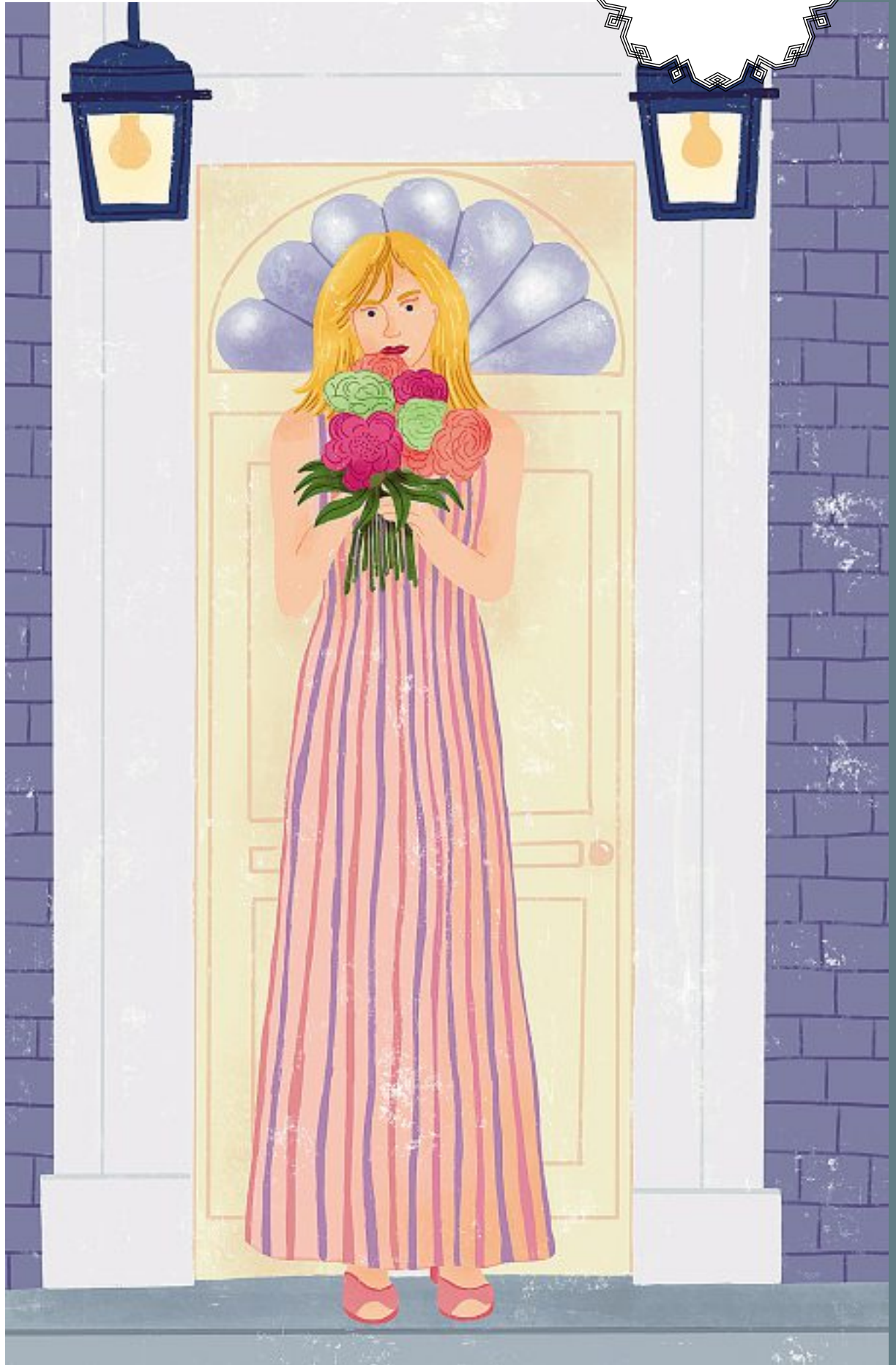
Il prosciuttificio Dok Dall'Ava, fondato nel 1982 a San Daniele del Friuli, una delle patrie del crudo Doc, ha studiato per 20 anni il suino nero dei monti Nebrodi, nella Sicilia nord-orientale, per arrivare a produrre il Nebrodok, stagionato dai 24 ai 48 mesi. A pochi chilometri dalla cittadina friulana si lavora anche il prosciutto Nebrokotto, cotto con un antico metodo tipico del Nord Est. A distribuirli, assieme ai tagli del suino nero, provenienti direttamente dall'isola, e a gamme esclusive di partner sempre alla ricerca del gusto e dell'autenticità, ci pensa Repertoire Culinaire, che fa parte dello stesso gruppo cui afferiscono Dok Dall'Ava e Pio Tosini in Italia e Loste Tradi France in Francia, produttori inoltre di foie gras, panettoni e bakery

Nipote del grande scrittore Roald e figlia di Tessa, ha provato a scrollarsi di dosso una famiglia ingombrante. E anche il ruolo da top model *curvy* Trovando nella scrittura e nelle ricette la chiave per sentirsi libera

L'AUTRICE

SOPHIE DAHL

LA CERCATRICE DI FELICITÀ

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi, illustrazione di Carlotta Gasparini

Puoi essere la nipote di un grandissimo scrittore e di un'attrice hollywoodiana, la figlia di una «it girl» e scrittrice affermata, vivere da quando nasci sotto i riflettori, ma alla fine sentirti sempre e comunque una donna fragile e indifesa. E cercare di capire chi sei. Il valore della testimonianza di Sophie Dahl è nella sua stessa vita. Autrice di bestseller di cucina ma anche di due per bambini, creatrice di due programmi in prima serata della BBC 2 e modella di fama mondiale, ci tiene ogni volta a ricordare quanto la sua fortuna sia stata quella di cercare, sempre, sé stessa. Senza mai dimenticare da dove viene, cioè quella bellissima e allo stesso tempo terribile famiglia che lei ha così ben descritto nel suo romanzo, *Playing With The Grown-Ups*, nel 2007. Trama: la protagonista adolescente Kitty cresce in una famiglia tentacolare, con un padre assente, alcuni fratellastri e una madre divertente, volubile e depressa che li porta in giro per il mondo alla ricerca di Dio. Ma più di ogni altro mi hanno colpito i suoi due libri di memorie sul cibo, *Miss Dahl's Voluptuous Delights*, pubblicato da HarperCollins nel 2009 e dal quale è stata tratta la serie della BBC 2, *The Delicious Miss Dahl*, basata su ricette e storie del libro, è andata in onda l'anno successivo. Nel 2011, Sophie ha scritto e presentato un documentario sulla storia sociale della BBC 2 sulla cuoca vittoriana Isabelle Beeton, ed ha poi pubblicato il suo secondo libro di cucina, *From Season To Season* (sempre HarperCollins). E poi è arrivato il primo libro di Sophie per bambini, *Madame Badobedah*, pubblicato da Walker Books nell'ottobre 2019. Il suo secondo, *The Worst Sleepover In The World*, è stato pubblicato nel novembre 2021. Sophie ha poi scritto saggi per *US Vogue*, *Vogue*, *The New York Times*, *The Guardian* e *The Sunday Times*. Ma soprattutto Sophie vive in campagna con il marito e le due figlie, un golden retriever, gatti e tartarughe.

Ho dovuto sviluppare molta autoironia per non sentirmi solo l'erede di mio nonno

CHI È

Figlia d'arte, Sophie Dahl nasce a Londra nel 1977. Ha lavorato come modella, diventando celebre soprattutto per la pubblicità del profumo *Opium* di Yves Saint Laurent, e attrice. Ma è anche scrittrice e cuoca per passione. Ha pubblicato libri per adulti e bambini, due dei quali dedicati alla cucina, tema anche dei programmi della BBC di cui è stata autrice

Crediti: food styling Alessandra Avallone, styling Stefania Aledi. Oggetti: carta da parati distribuita da Jannelli & Volpi, ceramiche di F. Reitano, tessuto Society Limonta

E però la cosa di cui va più orgogliosa, tanto da inserirla nella sua bio ufficiale, è che quando aveva cinque anni ha vinto il premio per essere stata la «nuotatrice più entusiasta» del suo corso di nuoto. Ma per il mondo resta ancora «la modella più grande della Gran Bretagna» (era una taglia 14, intendiamoci). Quando si tratta di scrivere, Dahl ha una discendenza imponente con cui fare i conti. Suo nonno materno era Roald Dahl, al quale era molto legata. Anche sua madre, Tessa Dahl (che ha avuto Sophie a 19 anni durante una breve relazione con l'attore Julian Holloway), è una scrittrice. Il pensiero di essere misurata con suo nonno la infastidisce? Sembrerebbe di no: «È qualcosa per cui ho dovuto sviluppare molta autoironia, perché se dovessi davvero abboccare a quell'esca non farei nulla». Ma questo è stato l'ultimo dei problemi di Sophie. Sua madre Tessa ha avuto un'infanzia orribile: la sorella maggiore è morta di encefalite, il fratellino è stato investito da un taxi e ha avuto danni cerebrali e sua madre, l'attrice premio Oscar Patricia Neal, ha subito una serie di ictus debilitanti mentre faceva il bagno a Tessa. In seguito ha parlato apertamente della sua depressione maniacale e della tossicodipendenza. Alla ricerca della felicità, ha portato la giovane Sophie attraverso 10 scuole e 17 case tra Londra, New York e un ashram in India. Ha avuto altri tre figli, due brevi matrimoni e una volta ha tentato il suicidio. Per questo Sophie Dahl ha detto di desiderare la stabilità da bambina. E a un certo punto l'ha cercata (e trovata) in cucina. Lasciandosi alle spalle le reazioni ai suoi primi servizi di moda. Quando fu definita un «grande gigante amichevole» o «Sophie e le pesche giganti». La maggior parte di questi articoli erano stati scritti da giornaliste che celebravano le sue curve. Ma in realtà davano vita all'ennesimo esempio di oggettivazione di una donna. Lei ha imparato a fregarsene: «Dato che cucino molto, volevo scrivere un libro di ricette, incorporando il messaggio che non devi morire di fame per essere ragionevolmente magro. E che puoi mangiare abbastanza felicemente. E che più ne sei ossessionato, più diventa un problema». Così è diventata un simbolo gioioso di pacificazione tra le donne e il cibo. E le sue ricette, che vi invito a leggere, sono qualcosa di davvero unico: un mix di gusto e bellezza. E di zero paura. Per questo non mi stancherò mai di dire: grazie Mrs Dahl.

Il premio di cui va fiera? Quello di «atleta più entusiasta» del corso di nuoto

GELATINA DI SAMBUCO

INGREDIENTI

1 bustina di gelatina neutra, **125 ml** di acqua calda, **10 cucchiai** di sciroppo di sambuco, **500 ml** di acqua fredda.

PREPARAZIONE

Cominciate a preparare la base di gelatina unendo in una ciotola il contenuto della bustina con l'acqua calda. Mescolate bene la polvere per farla sciogliere completamente e state attenti che non restino grumi. Per sicurezza controllate che siano rispettate le indicazioni riportate sulla confezione circa le percentuali tra liquido e gelatina. Nel frattempo, dedicatevi al sambuco: fate sciogliere dieci cucchiai di sciroppo in mezzo litro di acqua fredda. Assaggiate e assicuratevi che si senta bene il sapore, eventualmente aggiungete ancora sciroppo di sambuco fino ad ottenere un gusto deciso. Unite ora la gelatina al sambuco e mescolate bene. Preparate a questo punto uno stampo che abbia la capacità di circa 700 ml. Versatevi la miscela ottenuta. Lasciatela riposare in frigorifero per almeno due ore o fino a che la gelatina non si sarà ben rassodata. Sformate la gelatina su un piatto da portata, per facilitare l'operazione scaldate leggermente lo stampo.

DOLCE ALLO SPECCHIO

Mandorle e burro sono alla base di una delle creme più amate in cucina. Il nome? Potrebbe derivare da Caterina de' Medici. Marco Pinna, pastry chef del Mandarin Oriental di Milano, la utilizza per i cestini di frolla con confettura e frutta fresca. Creando un equilibrio perfetto tra acido e grassezza

TARTELLETTE, FRANGIPANE E LAMPONI

LE RICETTE DEI GRANDI PASTICCERI RIFATTE A CASA

di **Lydia Capasso**
foto di Matt Russell

Frangipani, chi era costui? Il conte Cesare, che regalò la crema alle mandorle che porta il suo nome a Caterina de' Medici e a Enrico di Valois per le loro nozze? Oppure Muzio, profumiere italiano che ideò un aroma di mandorle per coprire l'odore del pellame? Aroma che, peraltro, servì anche per nascondere il sentore di cianuro, messo un tempo nei piatti dei nemici da eliminare. Chi tra i due abbia dato il nome alla crema di mandorle e burro protagonista di queste tartellette poco importa. Resta comunque un dato di fatto: la frangipane è una delle basi più amate e utilizzate in pasticceria. Marco Pinna, da circa un anno pastry chef dell'hotel Mandarin Oriental di Milano e del suo ristorante «Seta», la abbina a crema pasticcera e lamponi, il cui gusto vagamente acido bilancia la grassezza delle mandorle.

IL MAESTRO

Marco Pinna, 36 anni, dopo l'Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana, lavora tra gli altri con Knam, Cannavacciuolo, Romito e Perbellini. È nella brigata di Antonio Guida al Mandarin Oriental di Milano dal 2015. È pastry chef dal 2021

INGREDIENTI

Per la frolla: 630 g di farina 00, 315 g di burro, 245 g di zucchero a velo, 140 g di uova, 2 g di vaniglia in polvere o i semi di mezzo baccello, 6 g di sale. Per impermeabilizzare la frolla: 40 g di latte, 100 g di tuorlo. Per la crema pasticcera: 400 g di latte fresco intero, 85 g di zucchero semolato, 19 g di amido di mais, 19 g di amido di riso, i semi di mezzo baccello di vaniglia, 60 g di tuorli. Per la crema frangipane: 200 g di burro, 200 g di zucchero, 200 g di mandorle in polvere, 60 g di farina 00, 150 g di uova, 1 pizzico di sale, i semi di mezzo baccello di vaniglia. Per la confettura di lamponi: 300 g di lamponi freschi, 100 g di zucchero, 9 g di pectina, 5 g di succo di limone. Per completare le tartellette: confettura di lamponi a piacere, lamponi freschi, zucchero a velo.

I TRUCCHI

La pectina, reperibile facilmente in commercio, è un gelificante che permette alle confetture di addensarsi più rapidamente, evitando così cotture troppo prolungate. Per velocizzare i tempi, senza usare la pectina, mettete la frutta, ben matura, con lo zucchero, il limone e uno spicchio di mela grattugiata (naturalmente ricca di pectina) a riposare per 7/8 ore in frigorifero. Cuocete la frutta in un tegame largo, così da aumentare la superficie di evaporazione. Per conservare la confettura, tenete i vasetti in forno a 100°C per mezz'ora, riempiteli con il composto caldo, avvitate bene il tappo e fateli raffreddare a testa in giù

PREPARAZIONE

Se riuscite a procurarvi dei bei lamponi freschi cominciate dalla confettura. Lavate velocemente i frutti e lasciateli scolare bene. Metteteli in un tegame, spolverateli con lo zucchero, aggiungete il limone e la pectina e mescolate il tutto velocemente. Ponete il tegame sul fornello a fiamma media e lasciate cuocere fino a che, lasciando cadere una goccia di confettura su un piattino inclinato, non rimarrà ferma senza colare. Se vi piace potete frullare la confettura ancora calda ed eliminare i semini con un setaccio. La presenza della pectina nella ricetta accorcia notevolmente i tempi. Se non ne foste provvisti, vi basterà semplicemente lasciare cuocere la frutta più a lungo. Va da sé che potete acquistare la confettura già pronta ed evitare così un passaggio. Una volta terminata questa preparazione, dedicatevi ora alla pasta frolla: in una planetaria con la foglia unite il burro freddo a pezzetti, il sale, la vaniglia e lo zucchero e fate andare la macchina a bassa velocità. Aggiungete le uova e la farina, aumentando la velocità. Otterrete così delle grosse briciole. Compattatele sul piano di lavoro e formate un panetto. Mettetelo in frigo a riposare per qualche ora e tiratelo fuori una decina di minuti prima dell'uso. Stendete la frolla sottile e foderate degli stampi per crostatine da 6 o 7 centimetri, rifilando bene i bordi. Infornate a 150°C per 15/20 minuti circa. Se volete potete ottenere anche un paio di crostate uniche da 26 cm di diametro. Nel frattempo preparate la crema frangipane: montate il burro morbido con lo zucchero, la polvere di mandorle, il sale e la vaniglia. Aggiungete le uova e la farina. Tenete per il momento il composto da parte. Mescolate i 40 gr di latte con i 100 gr di tuorli e spennellate le tartellette cotte. Con un cucchiaino o con un sac à poche fate uno strato sottile di crema frangipane sulla base di frolla e rimettete in forno a 175°C per circa una decina di minuti. Preparate la crema pasticcera: scaldate il latte con la vaniglia, nel frattempo mescolate i tuorli con lo zucchero e gli amidi. Aggiungete il latte caldo mescolando e senza smettere di mescolare portate a 83/84°C. Fate raffreddare velocemente. Tirate fuori dal forno le tartellette, lasciatele raffreddare, ricoprite con un sottile strato di confettura di lamponi, poi un altro di crema pasticcera e infine decorate con lamponi freschi. Se vi piace, potete inserire nel buco centrale del frutto una puntina di confettura.

IL MENU SALUTARE

 PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

HOTTEOK ALLA CREMA DI NOCCIOLE

INGREDIENTI

380 g di farina, **1,7 dl** di bevanda di mandorle non zuccherato, **40 g** di burro di cocco, **8 g** di lievito madre secco, **1** uovo, crema di nocciole non dolcificata, **2-3** quadretti di cioccolato fondente

Dividete a pezzetti il cioccolato. Versate il latte di mandorle intiepidito nella brocca dell'impastatrice, aggiungete l'uovo con la foglia in funzione, versate il lievito madre in polvere e la farina. Continuate ad impastare 2 minuti, aggiungete il burro di cocco e impastate ancora 2-3 minuti, coprite. Lasciate lievitare 3-4 ore finché l'impasto raddoppia di volume. Sgonfiate delicatamente l'impasto, formate delle palline grosse come un piccolo mandarino, stendetele in un disco di 5 cm, mettete al centro un cucchiaino di crema di nocciole e un pezzetto di cioccolato. Richiudete la pasta sopra il ripieno formando nuovamente delle palline. Lasciatele lievitare coperte dalla pellicola per 30 minuti. Trasferitele in una teglia sopra la carta forno. Schiacciatele leggermente. Cuocete a 180°C per 20 minuti. *(al.av.)*

6 PERSONE

45 MINUTI + RIPOSO

RAVIOLI DOLCI DA SGRANOCCHIARE

INGREDIENTI

300 g di pasta da pane integrale, farina integrale, **150 g** di marmellata di fragole senza zucchero, **1** tuorlo, qualche rametto di menta, bevanda vegetale

Lavorate la pasta fredda da frigorifero. Dividetela in 4 porzioni, spargete un po' di farina e stendetela a strisce sottili con la sfogliatrice per la pasta all'uovo. Deponete lungo le strisce dei cucchiaini di marmellata, a distanza regolare. Ripiegate le strisce sopra il ripieno. Con un coppapasta rotondo ritagliate dei ravioli a mezzaluna, sigillate i bordi. Trasferite i ravioli sopra la placca rivestita di carta forno. Diluite il tuorlo con qualche goccia di acqua, spennellatelo sopra i ravioli E quindi incideteli con una forbice per far uscire il vapore durante la cottura. Cuocete in forno a 190°C per 15-20 minuti. Serviteli tiepidi. Altrimenti attendete che si raffreddino e accompagnateli con un bicchiere di latte vegetale che avrete aromatizzato alla menta. *(al.av.)*

6 PERSONE

40 MINUTI

IL (BUON) CIBO DA STRADA

È sfizioso e costa poco. Ma in quanto a igiene e sicurezza, lo street food non è sempre una garanzia. Prepariamolo a casa: con i giusti ingredienti di base – farine integrali, frutta e verdura di stagione – otterremo pasti bilanciati. Da consumare con tisane, tè, acqua o caffè

di **Anna Villarini**
foto di Laura Spinelli

Mangiare per strada è divertente. E no!, non è una moda del momento. Mangiare per strada fa parte della nostra tradizione da sempre. Pensiamo ad esempio a «o pere e 'o musso», e cioè alcune parti del maiale vendute con sale e succo di limone. O alle zeppole napoletane dentro a cartocci di carta o in piattini «usa e getta». O ancora ai «cuoppi» di pesce fritto, i gelati, la pizza al taglio, i bomboloni, gli arancini, i tramezzini, gli hotdogs fino ai più moderni pacchetti di patatine fritte, tacos, kebab, noodles e altro. Lo street food offre una vasta scelta di alimenti sfiziosi. In più ha il potere di calmare la fame, nel breve. Peccato, infatti, che sia povero di nutrienti fondamentali come vitamine, minerali, fibre e antiossidanti. Inoltre, spesso, è consumato con bevande zuccherate che fanno male. Guardando al lato pratico, è comodo. E di tanto in tanto ce lo si può concedere. Se vogliamo, d'altra parte, mangiarlo spesso perché è estate e ci piace, meglio optare per soluzioni casalinghe. La resa, vi assicuro, è ottima. Basta seguire poche regole. La prima: il cibo da strada deve poter stare in borsa, in poco spazio e conservarsi bene. Che sia pranzo, cena o spuntino, portiamoci sempre dietro un piccolo termos con la tisana o il tè preferiti, ma anche del caffè, meglio se americano. Tutto senza zucchero. Poi, naturalmente, una piccola bottiglietta di acqua. Qui trovate una serie di ricette gustose e salutari da mangiare per strada, in spiaggia, a un picnic o in montagna. Mettere insieme questo menu non è difficile, né lungo. In più avrete la certezza delle materie prime: il modo migliore per proteggere la salute. Volete fare uno strappo alla regola e acquistare alle bancarelle? E sia. Ricordatevi sempre, però, che lo street food ha dei limiti. Pensiamo ad esempio agli aspetti igienico-sanitari della preparazione e della vendita del cibo in strada. Lo street food viene preparato per lo più in furgoni piccoli. Gli spazi ristretti possono essere causa di contaminazione da parte di microorganismi presenti nei cibi o nelle mani di chi li lavora. Mantenere un elevato livello di igiene degli operatori, dei piani di lavoro e degli utensili è fondamentale. Ma sono certa che chiunque faccia questo lavoro sta attento a rispettare le normative previste. Ciononostante l'Istituto Superiore della Sanità invita ad acquistare in strada solo cibo preparato in luoghi chiusi e protetti dagli inquinanti atmosferici (che siano piccoli casottini o furgoncini), a controllare che gli spazi visibili siano puliti, che il cibo sia coperto e che chi vende abbia a disposizione acqua potabile pulita per lavarsi le mani. Accorgimenti utili quando dobbiamo decidere dove acquistare lo street food. Quello che mi preoccupa, però, è altro. Spesso per garantire prezzi bassi, che favoriscono la vendita, la scelta delle materie prime non è così accurata. Ad esempio capita che le fritture vengano preparate con olio di palma, dannoso per la salute specie se consumato spesso e da persone giovani. Lo dice l'Agenzia Europea per le Sicurezza Alimentare. Capita anche che l'olio per friggere venga riabboccato più volte favorendo la formazione di sostanze tossiche che poi troviamo negli alimenti. Inoltre, anche se le patatine, gli hotdogs con wurstel, le pizzette e altro street food sono buoni e saporiti, sappiamo che fanno parte di quei cibi responsabili di obesità e altre patologie. Un consumo occasionale è accettabile. Frequente no. Non scordiamo che l'eccesso di sale, zuccheri, che creano dipendenza, farine raffinate e calorie sono sconsigliati in tutte le linee guida per la prevenzione delle patologie cronico-degenerative.

**Nutrizionista e ricercatrice alla Fondazione IRCCS - Istituto Nazionale dei Tumori*

Crediti: food styling Alessandra Avallone, styling Stefania Aledi.
Oggetti: forchettine in legno Bloomingville, tessuti C&C Milano, contenitori Falcon Enamelware, canovaccio Puebco

MOLLUSCHI, UN TESORO RICCO DI PROTEINE E OMEGA 3

I molluschi — cozze, vongole, ostriche, polpi, patelle, totani, seppie, calamari e altri — sono gli invertebrati del mare. Hanno numerose proprietà nutrizionali tra cui un buon contenuto di proteine ad alto valore biologico; grassi insaturi e Omega-3, utili ad arterie, cuore e cervello; possiedono vitamina B12, assente nei cibi vegetali ma indispensabile per il metabolismo di aminoacidi e acidi nucleici, della sintesi del DNA e del RNA, degli acidi grassi, della sintesi di globuli rossi e del midollo osseo; contengono numerosi minerali — ferro nei bivalvi e iodio, fondamentale per la tiroide — e poche calorie. Per tutte queste caratteristiche possono sostituirsi alla carne di animali terrestri con il vantaggio di non apportare molti grassi saturi e colesterolo, che comunque contengono. Vivendo in acque salate, hanno sodio: non aggiungete sale quando li cucinate, sono buoni così. *(An.ViLL.)*

PANINI INTEGRALI AL POLPO

INGREDIENTI

6 panini integrali,
1 grosso avocado maturo,
1 cuore di lattuga,
500 g di polpo,
1 bicchiere d'acqua
1 foglia di alloro,
1 spicchio di aglio,
1 limone, sale

Mettete il polpo in una casseruola con la foglia di alloro, l'aglio vestito (non privato della sua pellicina esterna) e un bicchiere d'acqua. Chiudete con un coperchio, ponete sul fuoco e cuocete per 30-40 minuti. Quando il polpo risulta morbido, scolatelo e lasciatelo intiepidire. Successivamente togliete la pelle, mantenendo però attaccate le ventose. Tagliate a fettine la parte più spessa dei tentacoli. Ora dedicatevi a sbucciare l'avocado: tagliatelo in 6 porzioni e poi affettate ogni parte. Salate leggermente e spruzzate di succo di limone. Aprite a metà i panini, tostateli leggermente, farciteli con le fettine di avocado, 2-3 foglie di lattuga, le fettine di polpo e i riccioli dei tentacoli. Spruzzate il tutto di succo di limone, richiudete e servite. *(al.av.)*

F · L
4-6 PERSONE
45 MINUTI

BOCCONCINI DI PIZZA

INGREDIENTI

Per l'impasto:
500 g di farina 2,
2,5 dl di acqua,
100 g di lievito madre,
sale , zucchero, olio evo.
Per il ripieno:
600 g di san marzano scolati, qualche ramo di basilico, **10** acciughe sott'olio ,
150 g di spinaci lessati, origano

Unite lievito madre, acqua e zucchero. Aggiungete la farina, lavorate alcuni minuti. Aggiungete due cucchiai di olio. Terminate quando è omogeneo. Coprite con pellicola e lasciate lievitare (4-6 ore, in base alla temperatura) oppure, dopo 1 ora, mettetelo in frigo per 12 ore. Spezzettate i pelati, salateli, profumateli con origano e basilico e olio. Dividete la pasta in porzioni di 60 g. Formate delle palline. Dopo 10 minuti schiacciatele, formate dei dischetti e mettete al centro un cucchiaino di pomodoro, uno di spinaci e mezza acciuga. Richiudete la pasta e formate di nuovo delle palline. Ungete una teglia di 24 cm di diametro. Disponete le palline una accanto all'altra. Spennellatele con l'avanzo di pomodoro e olio. Fate lievitare 30 minuti. Cuocete a 210°C per 20 minuti. *(al.av.)*

T · F · L
6-8 PERSONE
60 MINUTI + RIPOSO

ARANCINI DI RISO INTEGRALE

INGREDIENTI

200 g di riso integrale (varietà Tondo o Rosa Marchetti),
100 g di piselli lessati,
3 cucchiai di passata di pomodoro, basilico fresco, **1** cucchiaio di farina di ceci,
100 g di farina di riso nero, olio extra vergine, sale

Lessate il riso in acqua bollente salata per 50 minuti, scolatelo, rimettetelo nella pentola e lasciatelo raffreddare coperto. Scaldate la passata di pomodoro, salatela, aggiungete i piselli, il basilico spezzettato e mescolate per 2 minuti. Unite il riso, 2 cucchiai di acqua, la farina di ceci e mescolate bene. Con le mani formate 12 arancini con la punta. Passateli nella farina di riso e allineateli sopra una teglia, conditeli con qualche goccia di olio extra vergine. Cuoceteli in forno a 180°C per 15 minuti. Se volete preparare il riso la sera prima procedete in questo modo: mettete il riso in acqua fredda salata, portate ad ebollizione, cuocete 10 minuti quindi spegnete e mettete la pentola in frigorifero fino alla mattina. Troverete il riso cotto e freddo, pronto per l'utilizzo. *(al.av.)*

F · T · V
6 PERSONE
75 MINUTI

CROCCHETTE DI VERDURA E AVENA

INGREDIENTI

1 kg di verdure miste (carote, broccoletti, zucchine, piselli, porro),
1 uovo grande bio,
2 cucchiai di pane grattugiato integrale,
150 g di fiocchi di avena, maggiorana fresca, paprika, sale

Mondate le verdure, tagliatele a tocchetti della stessa misura. Cuocetele 10 minuti nel cestello a vapore. Tritale nel mixer, grossolanamente, aggiungete l'uovo, sale, paprika a piacere e mixate nuovamente per avere un composto più fine. Trasferitelo in una ciotola, unite il pangrattato, 50 g di fiocchi di avena, un cucchiaio di maggiorana fresca tritata e lasciate gonfiare al fresco per 30 minuti. Formate le polpette con le mani inumidite, passatele nei fiocchi di avena tritati nel mixer fino a ridurli a una farina grossolana. Sistemate le polpette sopra una teglia rivestita di carta forno, schiacciandole leggermente, conditele con qualche goccia di olio. Cuocetele in forno a 200°C per 15 minuti, girandole a metà cottura per dorarle su entrambi i lati. *(al.av.)*

V · L
6 PERSONE
35 MINUTI

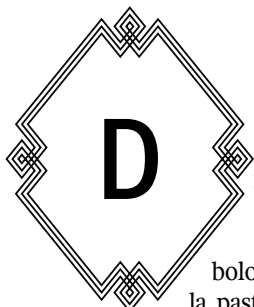
130 YEARS
1892 - 2022
HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

Dall'infanzia newyorkese con la famiglia di origine calabrese ai dietro le quinte delle sue due grandi storie d'amore, l'ultimo volume, appena arrivato in Italia, dell'attore è il racconto di tutta la sua esistenza Ormai, per sua stessa ammissione, «più dedita al cibo che alla recitazione»

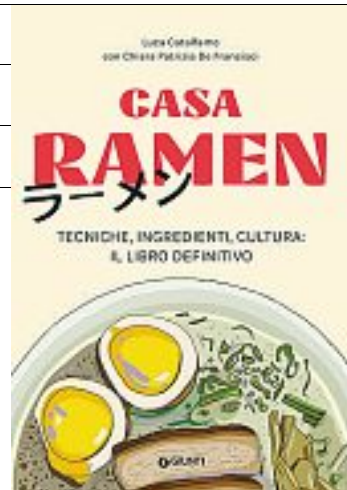
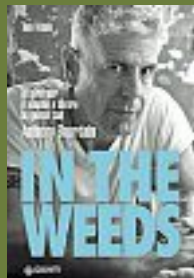
MEMOIR

STANLEY TUCCI E IL GUSTO (ITALIANO) DELLA VITA

di **Isabella Fantigrossi**

Foto Luca Carlino/NurPhoto via Afp, sotto una scena di Searching for Italy

Dipendente dalla pasta, quella italianissima di semola («Ho anche assaggiato il delicatissimo ragù alla bolognese di Massimo Bottura con la pasta fatta a mano sempre da lui, ed è di una bontà indescrivibile»). Intollerante a zucchero e lattosio. E, soprattutto, «ossessionato» dalla cucina. «Nerd del cibo». Così tanto che, ormai, confessa l'attore italoamericano Stanley Tucci, «devo ammettere che attualmente mi dedico molto di più al cibo che alla recitazione». Non è un caso che stia già girando, proprio in queste settimane, le nuove puntate della seconda stagione di *Stanley Tucci: Searching for Italy*, la serie della Cnn nella quale Tucci veste i panni di cicerone gastronomico. Il suo mondo, quello dal quale proviene. È quello che, del resto, racconta nel suo ultimo libro, appena uscito in lingua italiana. Una biografia che svela molti aspetti inediti dell'attore, nato e cresciuto nello Stato di New York da una famiglia di origine calabrese. «Quando ero bambino, preparare, servire e ingerire il cibo era l'attività primaria e il principale argomento di conversazione in casa mia». La mamma, Joan Tropeano, di Cittanova (Reggio Calabria), era una cuoca eccezionale. «Il fulcro della sua cucina sono le ricette della sua famiglia o della famiglia di mio padre (ma non ha mai avuto paura di avventurarsi tra le ricette dell'Italia settentrionale: il suo risotto alla milanese è uno dei migliori che abbia mai mangiato)». Ma pure il padre, Stanley Tucci senior, figlio di Stanislao Tucci nato a Marzi (Cosenza), si dilettava ai fornelli. Soprattutto il venerdì sera quando dava il cambio alla moglie in cucina inventandosi ricette con poco: pasta (tanto per cambiare...) con aglio e olio, uova al pomodoro o le polpette in bianco. Menzione a parte va fatta, invece, per l'amatissima pasta al ragù che «ancora oggi, quando la domenica io e i miei genitori pranziamo insieme, è il nostro pasto tradizionale». Il legame con l'Italia, dunque, scrive l'attore nel libro è sempre stato fortissimo. Da piccolo ha vissuto un anno in Toscana con la famiglia, al seguito del papà che aveva scelto di prendersi un anno sabbatico nel Paese d'origine. Un periodo che si è cementato nella memoria di Tucci. «Oltre ad avermi permesso di imparare bene l'italiano, l'anno di scuola frequentato in Italia è stato il migliore della mia vita». Il ricordo (gustativo) più intenso? «Uno snack che compravo per pochi spiccioli ogni giorno dopo la scuola: la schiacciata. Per quanto fosse un cibo povero sotto ogni punto di vista, quello snack sarà per sempre la pietra di paragone con cui confronterò qualunque schiacciata, focaccia, o altra variante che mi capiterà di mangiare». Ed è proprio il cibo ciò che ha cementato i legami di Tucci con le sue due mogli. La prima, Kate Spath, mamma dei suoi primi tre figli, mancata nel 2009 a 47 anni per un tumore al seno, che amava cucinare tanto quanto lui e alla quale Tucci nel libro ha scritto una commovente dichiarazione d'amore: «La amavo e la amerò per sempre. La sua morte mi è ancora incomprensibile e la sua assenza è qualcosa di irreale». E la seconda, Felicity Blunt, mamma degli ultimi due figli, agente letteraria. Quando si conobbero, al matrimonio della sorella, l'attrice Emily, a Como, «quasi tutti i nostri discorsi ruotavano intorno al cibo. E così iniziò la nostra storia d'amore... cibo-centrica». Che non si è più interrotta. Nemmeno durante la terapia per curare il tumore alla gola che ha colpito anni fa Tucci. Un periodo di sofferenza ma, allo stesso tempo, cruciale per l'attore. Fu proprio in quel momento che «la passione e l'interesse per il cibo» oscurarono «la passione e l'interesse per la professione che ho scelto. La recitazione, la regia, il cinema e il teatro mi avevano sempre caratterizzato. Ma dopo la malattia ho capito che ora quel ruolo è occupato dal mangiare, dal bere, dalla cucina e dalla tavola. Il cibo non soltanto mi nutre, mi arricchisce. Tutto me stesso. Mente, corpo, e anima. È più di qualunque altra cosa al mondo». Una vera ossessione.

Stanley Tucci, *Ci vuole gusto. La mia vita attraverso il cibo*, Baldini+Castoldi, 330 pagine, 20 euro

Dalla storia, cominciata in Giappone nel 1858, alle ricette, dagli ingredienti chiave (brodo corposo, noodles, condimenti e guarnizioni) all'etiquette per gustarlo al meglio, la bibbia tutta italiana del piatto nipponico diventato per molti un cult

«L'8 giugno 2018 mi svegliai alle cinque. Il cellulare e il telefono fisso stavano squillando nello stesso istante. Era Chris, il proprietario della casa di produzione, che con voce tremante mi disse: "Tom, mi dispiace tanto... ieri sera Tony si è suicidato..."». Comincia così, come un fortissimo in un concerto classico, l'ultimo libro uscito dedicato all'indimenticato Anthony Bourdain. A firmarlo Tom Vitale, produttore, regista e attore ma anche amico, collega e co-protagonista dei tour culinari (e non solo) di Bourdain per sedici anni. Da quelle prime righe la narrazione prosegue come in un flashback nel ricordo vivo di una persona descritta quasi come un super-uomo. Attraverso un vero e proprio dietro le quinte dei vari episodi girati dai due per i loro programmi televisivi. «Preparerò il coq au vin», aveva detto Anthony l'ultima sera, a cena. «Se dobbiamo sopportare una notte fetida, umida e piena di zanzare e dormire a bordo di una barca con i parassiti che ci si riproducono nei reni, tanto vale mangiare come si deve». E così, uno dopo l'altro, Tom Vitale utilizza gli episodi assieme come escamotage e artificio letterario per descrivere rapporti umani, sentimenti e storie delle cucine del mondo che, ancora oggi, a distanza di quattro anni esatti dalla sua morte, continuano ad appassionare i lettori (*i.fan.*).

Tom Vitale, *In the weeds, In giro per il mondo dietro le quinte con Anthony Bourdain*, Giunti, 304 pagine, 20 euro, in libreria dal 29 giugno

ALLA RICERCA DEL RAMEN PERFETTO

di **Isabella Fantigrossi**, illustrazioni di Giulia Lai

Sfatiamo subito un mito. Il ramen perfetto non esiste. Sempre che con perfetto si intenda quel piatto che risponda (alla perfezione, appunto) a un codice tramandato di generazione in generazione, sempre uguale. Quel codice, raccontano Luca Catalfamo e Chiara Patrizia De Francisci, semplicemente non esiste. A differenza del sushi, che ha radici profonde nella cultura nipponica (i primi riferimenti risalgono al 700 d.C.) ed è un piatto ben codificato, il ramen — l'amatissima ciotola che è «un insieme armonico di brodo, *tare* (il condimento, per semplificare), pasta (*men*) e guarnizioni» — nonostante quello che comunemente si pensa, è un piatto giovane. Giovanissimo. Ha solamente 164 anni. Perciò, «è ancora una tela bianca su cui ogni cuoco, con alcuni elementi-chiave di cui tenere conto, può applicare la sua personale pennellata». È il lavoro che sta facendo Catalfamo, chef e patron di «Casa Ramen» e «Casa Ramen Super», due indirizzi milanesi ormai cult e primi ristoranti italiani specializzati in ramen, che con la giornalista gastronomica De Francisci, responsabile editoriale di «Fatto in casa da Benedetta», ha scritto il libro definitivo per gli amanti del ramen, la bibbia del piatto giapponese che oggi più spopola in tutta Italia. Con una avvertenza. «Esistono tanti ramen quanti sono i cuochi che lo cucinano». Il segreto, dunque? Procuratevi gli ingredienti migliori che potete e seguite i consigli e le indicazioni di Luca Catalfamo. Il brodo? Mai cristallino come nella cucina occidentale ma denso e corposo, nato da una cottura quasi eterna che rende cremoso qualunque ingrediente usato. Il condimento? È la spina dorsale del ramen. In genere si usa shio (sale), shoyu (salsa di soia) o miso. Poi i noodles. E, infine, i topping. Che contribuiscono in modo fondamentale al sapore finale del ramen. Dal maiale arrosto all'uovo marinato. Dal bambù stufato ai cipollotti. E il galateo del ramen? Potete risucchiare i noodles senza remore. «Non è una questione di educazione, quanto di sopravvivenza»: il ramen (quasi) perfetto sarà bollente.

Luca Catalfamo, Chiara Patrizia De Francisci, *Casa Ramen. Tecniche, ingredienti, cultura: il libro definitivo*, Giunti, 192 pagine, 26 euro

ROMANZO

SE LA CUCINA È CHIMICA (E LA CHIMICA È VITA)

Bonnie Garmus, *Lezioni di chimica*, Rizzoli, 464 pagine, 19 euro

Un libro che racconta una storia di cucina. E negli Stati Uniti, dove il romanzo d'esordio di Bonnie Garmus (*foto sotto*) è stato scritto e ha scalato la classifica dei libri più venduti — tanto da essere ora tradotto in 34 Paesi e riproposto in una serie di Apple Tv che avrà come protagonista Brie Larson (*foto sopra*) —, se ne parla già come di un manifesto femminista. Può forse ancora sembrare un ossimoro ma il libro di Garmus, vero e proprio caso letterario e romanzo più conteso sul mercato internazionale del 2020, è ancora una volta la riprova, seppur mediata dalla finzione letteraria, che la riscossa femminile, il successo e la conquista del potere può davvero, facendo giri imprevedibili, passare dalla cucina. Che non è solo, o non è più, luogo e simbolo di sottomissione, ma spazio di libertà. E di espressione creativa del proprio sé. «Con Elizabeth Zott ho voluto creare un personaggio che diventasse il portavoce di chiunque si sia mai sentito osteggiato, diffamato o sottovalutato», ha detto Garmus, originaria di Seattle oggi residente a Londra, all'*Entertainment Weekly*. Il romanzo è la storia, dunque, ambientata negli anni Cinquanta di Elizabeth Zott, magnetica giovane scienziata che lavora all'Hastings Research Institute in California, un ambiente ferocemente maschilista dove il suo innegabile talento viene per lo più nascosto oppure usato per incrementare il successo altrui. Zott si occupa di abiogenesi: lo studio del processo naturale che genera la vita a partire da materia non vivente. C'è solo un uomo che ammira la sua determinazione: Calvin Evans, genio della chimica, con il quale nasce una relazione affettiva cementata dalla comune passione per le formule chimiche. Le vicissitudini della vita e le difficoltà economiche spingono, però, Elizabeth, madre single, ad accettare di condurre un programma televisivo di cucina, *Cena alle sei*. Il programma si rivolge alle casalinghe americane dell'epoca e, nella testa del produttore, deve mettere in scena la rappresentazione della famiglia patriarcale di una volta: con la moglie in cucina che si diletta per preparare la miglior cena possibile al marito. Ma con Elizabeth Zott il programma diventa tutt'altro, un appuntamento quotidiano immancabile per il grande pubblico. Il suo segreto? Un approccio alla cucina rivoluzionario per l'epoca. Scientifico. Profondo. E capace allo stesso tempo di aprire gli occhi all'universo femminile, pronto a inseguire (finalmente) le proprie ambizioni. Fuori o dentro la cucina che sia.

Isabella Fantigrossi

INDIRIZZI

I posti sinceri di Milano, Il Saggiatore, 296 pagine, 15 euro

I POSTI SINCERI DI MILANO

Posti sinceri è un collettivo nato nel 2018 con la pagina Instagram @postisinceri pensata per catalogare tutte le trattorie, circolini e bocciofile come una volta di Milano. Luoghi che ancora resistono immuni alle mode luccicanti del capoluogo italiano del food. Ora quel profilo si è fatto libro: una mappa dei luoghi più autentici della città.

DALL'AUSTRALIA

Donna Hay, *Everyday fresh. Bontà in un baleno*, Guido Tommasi ed., 224 pagine, 30 euro

TUTTI I GIORNI CON DONNA HAY

È finalmente arrivato anche in Italia, tradotto per Guido Tommasi, l'ultimo libro di una delle food writer più celebri del mondo, l'australiana Donna Hay. Fotografato meravigliosamente da Con Poulos, *Everyday fresh* è una raccolta di piatti classici, semplici, equilibrati. Ma soprattutto veloci. Il trucco: ingredienti di base sempre a portata e variazioni sul tema con ingredienti di stagione.

BAMBINI

Ruth Rogers, Sian Wyn Owen, Joseph Trivelli, *The River cafè cookbook for kids*, Phaidon, 224 pagine, 30 euro

IL «RIVER CAFÉ» PER TUTTE LE ETÀ

Dopo «The River cafè cookbook», il ricettario del leggendario ristorante londinese di Ruth Rogers, vedova dell'archistar Richard Rogers, ecco la versione pensata per cuochi di tutte le età: una raccolta di oltre 50 ricette facilmente realizzabili, tra cui una serie di classici del locale italiano stellato adattati per i più piccoli.

RICETTE

David Frenkiel, Luise Vindahl, *Quick + Slow*, Hardie Grant Books, 256 pagine, 34 euro

VELOCI O LENTE, PURCHÈ VEG

Sono tornati in libreria i Green Kitchen, il duo di food writer nordici (David Frenkiel e Luise Vindahl) che raccontano la cucina vegetariana per tutta la famiglia. Nell'ultimo ricettario, scritto e fotografato interamente da loro, si trattano piatti perfetti per le cene veloci ma sane durante la settimana e pure le preparazioni per i momenti «slow» della domenica.

MEMOIR

Kwame Onwuachi, *Appunti di un giovane chef nero*, Nr edizioni, 255 pagine, 19 euro

APPUNTI DI UNO CHEF NERO

Il *Washington Post* ha scritto che questa è una lettura necessaria per chiunque voglia conoscere la storia di un uomo giovane, nero e ambizioso in America. Il *New York Times* che questo è un racconto in grado di far riflettere sul razzismo dentro e fuori l'industria alimentare. La storia di Kwame Onwuachi, acclamato come lo chef più importante d'America oggi. da leggere subito.

DAI SOCIAL

Andriana Kulchytsk, *Sale certamente*, Mondadori Electa, 160 pagine, 17,90 euro

PIATTI PER L'UCRAINA

Su Instagram è seguita da più di 800 mila follower. Andriana Kulchytska, nata e cresciuta a Sambir, in Ucraina, e da tempo a Udine, è un fenomeno del web. Durante il primo lockdown ha cominciato a condividere le sue ricette e da quel momento la sua popolarità non si è mai fermata. Questo è il suo primo libro: e una parte del ricavato sarà devoluto al popolo ucraino.

Simbolo della riscoperta dei vecchi classici, i «forgotten drink» dell'âge d'or, si prepara, come nel 1916, con sciroppo di lavanda home made e un liquore d'antan, la Crème de Violette. E si beve solo al «Jerry Thomas» del «professore» Antonio Parlapiano

IMPROVED AVIATION

di **Marco Cremonesi**
illustrazione di Felicita Sala

VIOLETTE
DIVERSI MARCHI OGGI OFFRONO LA CRÈME DE VIOLETTE. LA PIÙ REPERIBILE È QUELLA DI THE BITTER TRUTH

SCORCIATOIA
INVECE DI FARE IN CASA LO SCIROPPO DI LAVANDA, SI PUÒ USARE QUELLO DI MONIN

FLORAL BITTERS
DIVERSE MARCHE OFFRONO BITTERS DIVERSI: NOROI, PERTH, BLACK CLOUD E ALTRI. SU INTERNET

L'Aviation è un drink classico, un gin sour profumato al maraschino dalla storia strana. La prima ricetta era firmata, nel 1930, da Harry Craddock, leggendario bartender al «Savoy». Poi, sorpresa: quella ricetta non era la prima. Hugo Ensslin nel 1916 ne aveva pubblicata una che includeva un liquore d'antan, la Crème de Violette, che più tardi uscì pure di produzione. Quindi, seconda sorpresa: l'Aviation risorge. Di più: diventa un simbolo della riscoperta dei vecchi classici, i «forgotten cocktail» dell'âge d'or. E dunque, anche della resurrezione della drink culture degli ultimi quindici anni. Nella sua prima versione, quella violetta: la fama dell'Aviation ha spinto a riprendere la produzione del liquore della nonna. Eppure ad Antonio Parlapiano qualcosa non tornava: «Per me, Crème de Violette e Maraschino insieme non ci stavano». Lui è uno dei bartender italiani più influenti: ha co-fondato il «Jerry Thomas» di Roma, locale fondamentale che dal 2010 è stato non soltanto il primo speakeasy italiano, ma anche il laboratorio e il grilletto d'ispirazione per molto di quello che è cresciuto in Italia negli ultimi anni. Insomma, è uno dei bar più importanti che abbiamo. Oggi tutti chiamano Parlapiano «il Professore», come Jerry Thomas, il bartender che nel 1862 inventò la mixologia moderna. Il Professore a quell'Aviation risorto non credeva. Ci ha lavorato sopra, ha cassato il maraschino e si è inventato l'Improved Aviation, un drink simbolo del «Jerry Thomas». Il cocktail è semplice. Serve però pre-produrre lo sciroppo di lavanda. Facciamolo: si portano a pre-bollitura (85°C) 100 grammi di fiori secchi di lavanda in 750 ml d'acqua. Si lascia raffreddare, si filtra e a 500 gr d'infuso filtrato si unisce un chilo di zucchero da sciogliere a bassa temperatura. Voilà, lo sciroppo è pronto (dura in frigo tre settimane). Vabbé, diciamolo: si può anche usare quello di marca Monin. Ora, il drink vero e proprio. In uno shaker quasi pieno di ghiaccio misuriamo 45 ml di London Dry Gin, 25 ml di succo di limone, 15 ml di sciroppo alla lavanda, 5 ml di Crème de Violette e due spruzzate di bitter alla rosa canina. Dove si trova? Solo al «Jerry Thomas». Ma una Angostura o qualunque bitter floreale sarà un'alternativa credibile. Si agita con vigore, si filtra due volte in una coppetta gelata, si guarnisce con scorza di limone e una rosa canina.

ELISIR

L'elisir d'elicriso è un cocktail *ready to drink* da collezione creato per «Giardino 25», nuova insegna della maison Gucci a Firenze, in collaborazione con Giorgio Bargiani di «The Connaught Bar» di Londra

LO SPRITZ ANALCOLICO

Alpex Spritz è il nuovo cocktail *ready to drink* ideato dall'azienda di Bressanone Fonte Plose. Ha il gusto inebriante del classico aperitivo all'italiana, però è analcolico. Va servito freddo, rigorosamente *on the rocks*, con una fetta di arancia

D'AUTORE

Cosa succede quando il gin artigianale e bio di Engine e l'acqua tonica di Baladin di Teo Musso si incontrano? Nasce un *ready to drink* perfetto come Engine GT «il Gin Tonichino delle Langhe». La lattina, stappata, si trasforma in un bicchiere

SCUOLA DI VINO

FIORI EDIBILI

I fiori di borragine, di colore blu-violetto, si mangiano crudi in insalate e formaggi freschi mentre cotti si consumano come gli spinaci, con olio e aglio. Sono i consigli dei Fratelli Brambilla, Ivana e Ambrogio, azienda che commercia all'ingrosso frutta e verdura di tutto il mondo e opera all'Ortomercato di Milano, tra i più importanti d'Europa. Tutte le info su *Vegetamo.it*

DALLA NORMANDIA

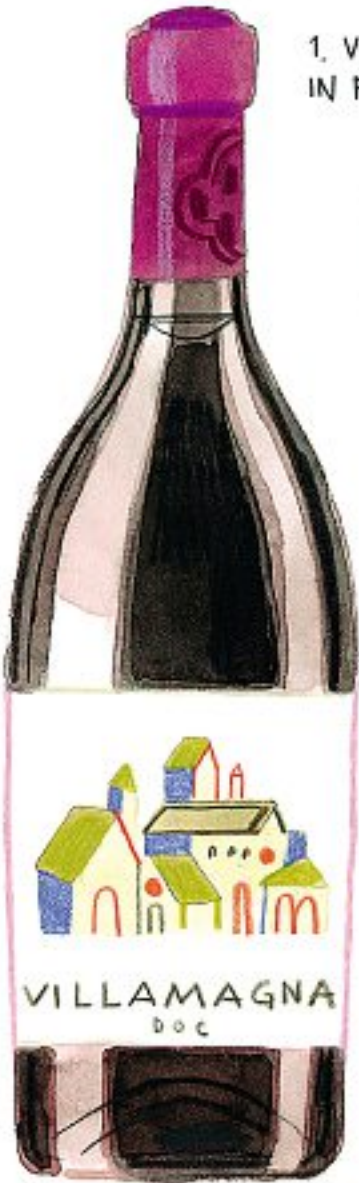
Lo storico brand francese Elle & Vire sfrutta il know how dei propri esperti per sviluppare prodotti lattieri di elevata qualità. Burro, formaggi, dessert e anche la Panna Excellence, ottenuta a partire da una selezione accurata del pregiato latte della Normandia. Con un contenuto di materia grassa del 35%, viene utilizzata soprattutto per essere incorporata e per decorare

PAN TRANVAI

Addolcito dall'uvetta, il Pan Tranvai, originario di Monza, è stato così chiamato perché era il pasto dei pendolari, che per lavoro si spostavano verso Milano con la prima ferrovia elettrica. Panificio Grazioli, con tre punti vendita tra Milano e Legnano, lo produce da 30 anni con il lievito madre che, assieme all'uvetta, permette una conservazione fino a sette giorni

Piccola Doc abruzzese, produce rossi potenti ed eleganti, dal profumo di ciliegie Grazie all'altitudine, fino a oltre 250 metri, e al terreno argilloso. «Sono come una carezza in un pugno», dice Katia Masci, presidente dell'associazione nata nel 2018

VILLAMAGNA

di **Luciano Ferraro**
illustrazione di Felicita Sala

Villamagna è una piccola Doc abruzzese di soli 85 ettari. È anche il nome di un borgo medievale in provincia di Chieti, con antica vocazione vinicola. Nel registro delle Pergamene della Curia di Chieti compare già nel 1323 come terra di vigne. Villamagna è un piccolo mondo antico lontano dalle scorribande dei turisti. Con la sua chiesa di Santa Maria Maggiore, il suono delle campane e i palazzi settecenteschi, ha impiegato sette secoli a maturare l'orgoglio di una denominazione vinicola. L'ha ottenuta, la Doc, nel 2011. E da quel momento Villamagna ha messo il vino al centro e ha scoperto, come in una scena di Joanne Harris (*Vino, patate e mele rosse*, Garzanti), che «il vino parla. Ha un milione di voci. Scioglie la lingua, svela segreti che non avresti mai voluto raccontare, segreti che non sapevi nemmeno di conoscere. Grida, declama, sussurra».
Il Villamagna Doc parla la lingua del Montepulciano d'Abruzzo. Nasce nei comuni di Villamagna, Vacri e Bucchianico.
I vini sono potenti ed eleganti, con una misurata sapidità. Grazie all'altitudine, fino a oltre 250 metri, e al terreno argilloso e calcareo-marmoso. A dare una spinta alla Doc è dal 2018 una associazione, Generazioni del Villamagna Doc. È formata da cinque aziende: Agricosimo, Cascina del Colle, Palazzo Battaglini, Torre Zambra e Valle Martello.
La presidente è Katia Masci. Che racconta: «Siamo un gruppo di giovani vignaioli. Abbiamo intrapreso insieme una sfida avvincente, un progetto aziendale e di vita. Vogliamo valorizzare insieme il nostro vino, senza guardare al singolo vigneto». All'ultimo Vinitaly, Gambero Rosso ha organizzato una degustazione dei Villamagna Doc.
«Nel Dopoguerra — è stato spiegato a Verona — molte famiglie storiche del paese avevano iniziato a produrre un vino distinto, espressione della forza e della gentilezza che caratterizza l'Abruzzo. Negli Anni Novanta è partito il percorso di valorizzazione». Prima il vino veniva spesso venduto sfuso, oppure le uve venivano conferite alle cooperative. La Villamagna Doc consente di produrre solo rossi con almeno il 95 per cento di Montepulciano e la possibile aggiunta di altri vitigni abruzzesi.
Due le versioni: il Rosso si affina per un anno e deve avere almeno 13 gradi. Per il Rosso Riserva il tempo di affinamento raddoppia e i gradi salgono a 13,5.
Il vino: brilla il rubino nel bicchiere, profuma di ciliegie e amarene, il sorso è robusto ma armonico.
«Come una carezza in un pugno», assicura Katia Masci.

Prodotto alla Gorgona, l'isola-penitenziario al largo di Livorno, dagli ospiti del carcere, questo bianco strutturato ha saputo conquistare i mercati internazionali Lamberto Frescobaldi: «Vorremmo aumentare la produzione con un nuovo vigneto»

IL «VINO DEI DETENUTI» COMPIE 10 ANNI

Lamberto Frescobaldi, 58 anni, patron del gruppo Marchesi de' Frescobaldi e neo-eletto presidente dell'Unione italiana vini

di **Alessandra Dal Monte**

«L'idea non è mia, è venuta all'allora direttrice dell'istituto di pena della Gorgona, Maria Grazia Giampiccolo. Ricevetti una sua mail in piena estate, chiedeva la disponibilità a creare un progetto per dare lavoro ai detenuti». Le vigne, sull'unica isola-penitenziario ancora attiva d'Italia, c'erano. Abbandonate. Si trattava di fondare una cantina da zero, per dare agli ospiti del carcere la possibilità di imparare un mestiere. E, magari, riprendere in mano la propria vita. «Ero da solo in ufficio, quel giorno. Risposi di getto: "Lo facciamo"». Dieci vendemmie dopo Lamberto Frescobaldi, 58 anni, patron di Marchesi de' Frescobaldi, famiglia di vignaioli toscani da trenta generazioni, non si è mai pentito di aver detto sì. «Quello che abbiamo fatto dal 2012 a oggi non è stato solo un ottimo vino bianco. Abbiamo visto delle persone, anche persone che hanno fatto cose difficilmente dimenticabili, ritrovare una strada. Qualcuno oggi lavora nelle nostre tenute da uomo libero, altri hanno continuato in diverse aziende agricole. La soddisfazione è enorme — racconta — e il Gorgona 2021 è sempre più buono». Ansonica e Vermentino, un nucleo originario di vigne del 1999 e successivamente del 2015 e 2018 che crescono sul terreno ferroso della più piccola isola dell'arcipelago toscano, a venti miglia da Livorno. Due ettari di filari esposti a Est, protetti dai venti. Produzione limitata — novemila bottiglie — e biologica. Un vino che nel giro di pochi anni ha conquistato i mercati internazionali, da New York a Tokyo, soprattutto nella ristorazione. Sono gli enologi e i tecnici di Frescobaldi a insegnare il mestiere ai detenuti. Tre quelli che lavorano a tempo pieno, in stagione si arriva a 10-15. Ma tutti gli 88 ospiti chiedono di poter fare il vino. «Vorremmo piantare un altro vigneto per aumentare la produzione, però serve tempo: raccoglieremo i primi frutti tra 5-6 anni», spiega Frescobaldi. I detenuti impegnati nel progetto Gorgona sono regolarmente retribuiti dall'azienda: «Uno di loro mi ha ringraziato tantissimo perché era la prima volta nella vita che riceveva una busta paga. Sono io che ringrazio lui, e tutti gli altri: in quelle bottiglie c'è la loro fatica». Lamberto Frescobaldi è, da maggio 2022, anche il nuovo presidente di Unione italiana vini, associazione che rappresenta oltre 700 aziende del settore e l'85 per cento dell'export nazionale. Come continuare a promuovere le bottiglie italiane nel mondo, e non solo le più affermate? «Dobbiamo comunicare il più possibile. Molto spesso il vino italiano è di qualità anche quando non rientra in una denominazione specifica: tutto questo va valorizzato, partendo proprio dal racconto». E alcuni racconti, come insegna Gorgona, sanno scaldare il cuore.

MILLESIMATO

Sette anni sui lieviti, un'aggiunta di vino rosso fermo (Pinot nero, 15%) prima dell'imbottigliamento, il Pol Roger Brut Rosé 2015 è intenso e potente, come l'annata. Perfetto con pesce, formaggi, crostacei (90 euro)

DEBUTTO

Il primo spumante metodo classico di Cantine Volpi si chiama «Brut 914», come i giorni che il vino ha passato sui lieviti. Uve 100% Pinot Nero dei Colli tortonesi, produzione limitata, da abbinare ad antipasti e primi delicati (16 euro)

DA UVE AUTOCTONE

Barbera e Cortese, di solito vini fermi, diventano uno spumante metodo classico (e pas dosé) che racconta in modo nuovo il basso Monferrato. «MonBullae», nuova etichetta della cantina Hic et Nunc, si beve con gli antipasti piemontesi (30 euro)

LE NUOVE APERTURE

«Inclusivo, divertente, attraente e sano»: l'inedita coppia, composta dall'imprenditrice bergamasca e dallo chef milanese, descrive così «Marcel Boum», il locale del capoluogo lombardo che è anche progetto di integrazione sociale. Nel menu ricette da Sudan, Libia, Nigeria e Kenya

LO STREET FOOD AFRICANO DI GAIA TRUSSARDI & CESARE BATTISTI

di **Benedetta Moro**

I PROTAGONISTI

Nella foto sopra, l'imprenditrice Gaia Trussardi e lo chef Cesare Battisti, soci del nuovo ristorante di street food africano a Milano «Marcel Boum» (via Savona, 13). A lato, parte dello staff, assieme ai due titolari, davanti al locale (*foto di Ermes Beltrami per LaPresse*)

Quando Gaia Trussardi, che non a caso ha studiato antropologia e sociologia (a Londra), chiese «che cosa vi manca di più della vostra terra?», le risposero «la cucina». L'interlocutore era il gruppo di richiedenti asilo del centro di accoglienza della Croce Rossa di Bresso, hinterland milanese, con il quale Trussardi collabora con la sua azienda, Pluvial Ventures, incubatore di progetti per migranti. Iniziava così, per l'ex direttrice creativa del celebre brand di moda fondato dal nonno Dante, la prima esperienza da imprenditrice nel mondo del food e del sociale. Il risultato è «Marcel Boum», neonato locale di street food africano a Milano, in via Savona 13, aperto assieme allo chef Cesare Battisti. Un ristorante che è anche un progetto di integrazione, «per tutti», di culture, cibi e saperi diversi. «Un luogo di contaminazioni, come lo è questa città che accoglie tutti», le fa eco Battisti, socio e amico, chef del «Ratanà» di Isola, tempio della cucina milanese reinterpretata in chiave moderna. Dietro al menu ci sono lui e il suo staff a cominciare dal suo sous chef Vladimiro Poma: per un anno hanno

Il nome? Si può paragonare al tipico Mario Rossi in Italia, sinonimo d'accoglienza

studiato i piatti, a partire da quelli che il gruppetto di richiedenti asilo di Bresso ha cucinato e raccontato a Trussardi in un primo spazio di sperimentazione preso in affitto all'inizio del progetto. «L'idea mi è venuta prima della pandemia — racconta lei —. Mi ero interessata alle start-up dedicate al tema dell'integrazione sociale per richiedenti asilo. Così al centro di accoglienza di Bresso ho proposto l'idea di creare un progetto con questo fine. Sono rimasti entusiasti e abbiamo quindi iniziato a organizzare degli incontri con alcuni dei ragazzi per capire i loro desideri: è emersa la volontà di fare ristorazione. Poi, per finalizzare le ricette, ho pensato che la persona giusta fosse Cesare». Ecco allora il menu in carta da «Marcel Boum»: i tre diversi hummus di Sudan, Algeria e Marocco; il riso al cocco con avocado, basilico, curry e lime dal Kenya; dalla Libia crema fredda di cavolfiore e arachidi; e poi le polpette nigeriane ai fagioli nel cartoccio. «Sono 40 i piatti, con tanti ingredienti healthy, che svilupperemo nelle quattro stagioni», spiega lo chef. Tutti da gustare nel piccolo angolo di via Savona con 15 coperti interni e una decina di esterni. L'arredamento è «rustico ma con un tocco pop», racconta Trussardi: la grafica è firmata dall'illustratore Gianluca Biscalchin, all'interno ci sono prevalentemente pezzi d'artigianato, come il cotto etrusco umbro alle pareti e i disegni di volti di migranti realizzati da «Tantemani», officina-laboratorio bergamasco che lavora con persone con disabilità o fragilità. Da «Marcel Boum» — un nome che in alcuni paesi africani equivale al tipico Mario Rossi in Italia per dare senso d'accoglienza —, lavorano sia personale proveniente dal «Ratanà», come Prince Asford, ghanese, responsabile del progetto, e Marie Eleanord Bondeh, del Camerun, sia ragazzi che arrivano dal centro accoglienza di Bresso, come Riyan Raheem, pakistano. E per il futuro? «Vogliamo aprire altri "Marcel Boum" per creare nuovi posti di lavoro — aggiunge l'imprenditrice — e quindi promuovere ancora di più l'integrazione. Stiamo pure lavorando a un percorso di *mentoring* per colmare il gap tra accoglienza e mondo del lavoro, adattabile anche per gli studenti una volta terminata la scuola».

CASTELNUOVO BERARDENGA (SIENA)

GIUSEPPE IANNOTTI, TOSCANA (CREATIVA)

Nella foto sopra, uno dei piatti dello chef Giuseppe Iannotti, tratto dal menu al buio de «Il Visibilio», ristorante dell'hotel 5 stelle lusso The Club House (*SP 9 di Pievasciata, Castelnuovo Berardenga, Siena*)

Un menu del tutto al buio. Con piatti che raccontano la Toscana con l'estro di uno degli chef più creativi d'Italia. «Il Visibilio» è la nuova avventura gastronomica di Giuseppe Iannotti, alla guida del ristorante «Krèsios» a Telese Terme (Benevento), premiato con due stelle dall'ultima edizione della *Guida Michelin*. Classe 1982, campano, autodidatta in cucina, è quello che si dice uno chef «vulcanico». L'insegna Toscana, nata durante la pandemia, ne è un esempio. «Il Visibilio» si trova sulle verdi colline di Castelnuovo Berardenga (Siena), dove sorge un piccolo borgo rurale che la famiglia Bolfo ha recuperato facendo dialogare la storia e il design moderno. E creando l'hotel 5 stelle Le Fontanelle, Villa al Mandorlo, la cantina Vallepicciola e il neonato The Club House. Quest'ultimo è un boutique hotel, 5 stelle lusso, con una vista mozzafiato sul bosco che lo circonda. Un'oasi con piscine, Spa all'avanguardia e un Wellness Sanctuary, dove praticare yoga, meditazione e mindfulness. In questa struttura si trova anche l'insegna di Iannotti, che si somma agli altri tre ristoranti del complesso: «La Colonna», «Terrazza Belvedere» e «Il Tuscanico», guidati dallo chef Daniele Canella. Questi è anche il resident chef de «Il Visibilio». «È un "Krèsios" in versione senese», racconta soddisfatto il cuoco campano. Qui viene proposto un fine dining moderno, dal sapore italiano, ma realizzato con tecniche internazionali. «Abbiamo creato un viaggio capace di accompagnare il palato in un'esperienza giocosa e travolgente», spiega. Un solo menu degustazione al buio basato su creatività e stagionalità. «C'è il tacos di alga nori con tartare di Chianina, ricci di mare e maionese alla nocciola. Il Gianduiotto piemontese fatto con fegatini di pollo e acciughe racchiusi da una foglia d'oro. La ribollita nella versione classica e "moderna", con la sua spuma, cialda di pane, chips di verdure, lumache di mare e acqua di vongole. Oppure, ancora, il bottone ripieno di cinghiale. Viene cotto alla piastra come un gyoza e si mangia con le mani». Questo, però, non è l'unico nuovo progetto di Iannotti. A luglio inaugurerà a Napoli un caffè e il bistrot «Luminist». In pieno centro, nelle Gallerie d'Italia di Intesa San Paolo. Il museo che ha appena aperto nell'edificio ristrutturato che fu la sede del Banco di Napoli in via Toledo e che da ottobre avrà all'ultimo piano, panoramico, un ristorante di fine dining sempre curato da Iannotti. «"Luminist" vivrà tutto il giorno», spiega. «A colazione proporrà una vasta carta delle uova, per pranzo i must di "8pus"». Ossia il servizio di fish delivery nazionale ideato dal team del «Krèsios» durante la pandemia. E quindi piatti come il curry rice di ricciola e il lobster roll. «Ma ci sarà anche la dieta settimanale della mamma. Ossia dei piatti della tradizione che si troveranno nel giorno in cui di solito vengono fatti a casa in Campania». Un esempio? «La domenica è festa e quindi si mangia il ragù».

Nella foto sopra, Giuseppe Iannotti, chef del «Krèsios», due stelle Michelin a Telese Terme (Benevento). Classe 1982, campano, autodidatta in cucina, è quello che si dice uno chef «vulcanico»

Gabriele Principato

MILANO

«Rotonda Bistro», Via Enrico Besana 12, Milano

LA ROTONDA DELLA BESANA RINASCE CON ARRIGONI

Gnocchetti di patate con sugo di crostacei e topinambur. Creative insalate d'orzo e gustosi hamburger di manzetta prussiana con casera, bacon e salsa alla paprica. Ha riaperto dopo una lunga chiusura legata alla pandemia «Rotonda Bistro». E la grande novità è che a firmare il menu del bar e del ristorante — i cui spazi hanno subito un moderno restyling — è Tommaso Arrigoni, chef di «Innocenti Evasioni» a Milano, una stella Michelin. A curare i drink, invece, troviamo il team del «1930», fascinoso speakeasy milanese al 20esimo posto della classifica dei World's 50 Best Bars. In questo nuovo indirizzo propongono cocktail con una gradazione alcolica bassa: grandi classici rivisitati come l'Americano della Besana o il Paloma Negra. La Rotonda — il nome lo deve a Enrico Besana, fervente garibaldino e patriota risorgimentale — è uno dei luoghi iconici e più amati del capoluogo lombardo. Un'oasi urbana. Le volte a vela del porticato circolare di epoca tardo barocca sono contornate da dodici mila metri quadrati di giardino. «Rotonda Bistrò» — aperto dalle ore 10 alle 22 — si trova proprio al centro di questo particolare complesso architettonico. Una curiosità? Per il momento dell'aperitivo l'insegna propone una formula divertente: i piatti del menu ordinabili anche in mezza porzione, come le polpette di manzetta prussiana al sugo con patate schiacciate olio e pepe (dove la scarpetta con il pane è d'obbligo). Oppure, la guancetta di maiale confit con riduzione di carne su purea di sedano rapa. Non manca un menu junior, dato che la Rotonda ospita il Muba, ossia il Museo dei bambini.

G. Princ.

LE NUOVE APERTURE

MILANO

OSTERIA DEL CINEMA, LA SECONDA VITA

Si chiama «Miro» — come Milano e Romagna, la provenienza dei tre soci — la nuova versione dell'osteria del cinema Anteo di Milano. L'idea è di Andrea Vignali, imprenditore under 30, affiancato dal riminese Michele Siepi. In cucina lo chef Enrico Maridati, classe 1987, fino all'anno scorso nella brigata del tre stelle «Bartolini al Mudec», che per i piatti gioca con il grande schermo (molti nomi sono ispirati a film) ma soprattutto con le contaminazioni. Dumpling, ceviche, fondi, salse agrumate. Dalla Francia alla Cina, dal Giappone al Perù, le influenze dal mondo si innestano su una base fortemente italiana. Il risultato è un menu divertente e contemporaneo, da degustare nel bellissimo giardino nascosto sul retro. In sala Daniele Rosa.

Alessandra Dal Monte

PIACENZA

L'EX BASILICA PER LUIGI TAGLIENTI

La rinascita della Basilica sconsacrata di Sant'Agostino, a Piacenza, si arricchisce di una nuova tappa. Accanto alla galleria d'arte Volumnia apre il ristorante «Io Luigi Taglienti», che segna il ritorno dello chef ligure dopo la chiusura di «Lume», una stella Michelin, a Milano. La sala, 35 coperti, sorge nella falegnameria dell'ex monastero, e il dehors si trova nello splendido giardino arredato in stile anni Cinquanta. «Sarà un ristorante classico, che valorizza il territorio e i prodotti delle zone limitrofe». Salumi, formaggi, verdure, carne e farine locali, pesce ligure. I piatti? Dal tortello piacentino alla lasagna, dal riso nascosto al filetto di vitello con foie gras. A pranzo la formula più agile e internazionale, con anche club sandwich e astice burger.

A.D.M.

Salmerino con miso d'orzo, pollo e merluzzo. Corteccia di yucca con erbe centrifugate
Lo chef Raffaele Lenzi porta sul lago di Como, nell'hotel cinque stelle lusso
della famiglia Contreras, una cucina di gusto e leggerezza, con al centro il vegetale

IL RITORNO DEL SERENO

di **Gabriele Principato**

Nella foto sopra, la sala de «Al Lago», insegna dell'hotel Il Sereno, sul lago di Como. Sotto, un piatto del menu. A destra, lo chef Raffele Lenzi e il sous chef Andrea Rubano

C'è la sorprendente corteccia di yucca con centrifugato di erbette. L'eclettico lavarello e casseoula. E il riso con albicocche e garum di polline: un'esplosione di sapore. Gusto e leggerezza si fondono nella cucina di Raffaele Lenzi, lo chef di «Al Lago», insegna di fine dining de Il Sereno, hotel 5 stelle lusso al primo posto nella classifica degli Hotel e Resort italiani del «World's Best Awards di Travel+Leisure». Un'oasi di pace adagiata sulle sponde del Lago di Como. Lenzi e il suo team hanno usato il periodo di chiusura durante la pandemia per studiare nuove concetti gastronomici da presentare agli ospiti. «Ma, in sostanza, ripartiamo da dove avevamo interrotto», racconta lo chef. Classe 1984, napoletano, ha lavorato a fianco di maestri come Bruno Barbieri, Elio Sironi, Pino La Marra e Stefano Baiocco. Nel gruppo

Sereno Hotels, dell'imprenditore venezuelano Luis Contreras, è entrato nel 2016. E adesso guida sia la proposta gastronomica del resort sull'isola caraibica di St. Barthelemy, che quella del ristorante di fine dining dell'hotel di Torno sul Lago di Como, a cui nel 2017 ha conquistato la stella Michelin. «La mia è una cucina essenziale, concreta e leggera. Basata sulla qualità senza sfarzi. I vegetali sono al centro, ma dialogano con equilibrio con pesce e carne, fra contrapposizioni di sapori e tecniche di diverse culture gastronomiche incontrate nei miei viaggi». Quella asiatica su tutte. Il salmerino alpino con miso d'orzo, pollo e merluzzo ne è un esempio. Tre i menu degustazione proposti, fra cui uno del tutto vegetale, abbinabile, oltre a selezionati vini, anche a mocktail ideati dal bar manager Don Vidura Nilaksha Colambage.

LE NUOVE APERTURE

BERGAMO

L'ALTA CUCINA SUI MONTI OROBICI

Da sous chef di un ristorante tre stelle Michelin a interprete di una nuova cucina di montagna. È la storia di Michele Lazzarini. Classe 1991, bergamasco, dopo aver lavorato per 9 anni al «St.Hubertus» — ristorante tristellato di Norbert Niederkofler a San Cassiano in Alta Badia — lo scorso marzo ha deciso di tornare a casa e aprire un ristorante d'alta cucina immerso nella natura dei monti orobici. O, più precisamente, a Contrada Bricconi (*Via Bricconi 3, Oltressenda Alta*), borgo agricolo del '500 recuperato da Giacomo Perletti, anche lui bergamasco, classe '86. Trota alla brace con acqua di ribes bianco e pomodori. Risotto con stracchino, aglio selvatico e pecora essiccata. Sono alcuni dei piatti nel menu degustazione da 7 portate dell'insegna. Carne, vegetali e formaggi sono autoprodotti. (*G. Princ.*)

MADESIMO

NASCE IL BISTROT DE «IL CANTINONE»

Pesce di lago, frutti selvatici e erbe di stagione. E, poi, patate d'alta quota. Se d'inverno Stefano Masanti e Stefano Ciabarri guidano «Il Cantinone» di Madesimo (Sondrio), una stella Michelin dal 2008, l'estate la formula cambia. Masanti e la moglie Raffaella Mazzina si trasferiscono in Napa Valley, dove da 9 anni lui è executive chef di V. Sattui Winery e lei responsabile degli eventi. Mentre Ciabarri trasforma l'indirizzo stellato, da giugno a settembre, ne «Il Cantinone Bistrot» (*Via De Giacomi 39*), che propone un'inedita e giovane versione della cucina del territorio. Qui, tra l'altro, è possibile degustare (e acquistare) la bresaola di «MA! Officina Gastronomica» — laboratorio gioiello della famiglia Masanti —, considerata da molti come la migliore artigianale d'Italia. Una vera esperienza per il palato. (*G. Princ.*)

LIMONE SUL GARDA

I SAPORI DI LAGO DI ALFIO GHEZZI

Nella foto sotto, lo chef Alfio Ghezzi. In alto, la sala di «Senso», ad Eala

C'è la zucchina in acqua di pomodoro, servita con il suo fiore ripieno. E la lattuga proposta con piselli e brodo di cavedano alla liquirizia, un pesce d'acqua dolce dal sapore delicato ma intenso. Fonde sapori di lago e di montagna la cucina di Alfio Ghezzi a «Senso» (*Via IV Novembre, 86*), ristorante di fine dining dalla vista mozzafiato a Limone sul Garda . Territorio e sostenibilità sono le parole chiave che Ghezzi — classe 1970, Trentino, allievo di Gualtiero Marchesi — spinge all'estremo nella sua insegna ospitata dall'hotel Eala, struttura della famiglia Risatti, attiva da tre generazioni nel settore alberghiero. Cinque stelle lusso — aperto nell'aprile del 2021, con un'area benessere di 1.500 metri quadrati vista lago —, Eala è stato progettato per avere un basso impatto ambientale e integrarsi nel paesaggio, tanto da apparire come fuso nella montagna, la Ponale. «Senso» è il suo cuore gastronomico ed è la seconda insegna gourmet con questo nome aperta da Ghezzi e affidata ad Akio Fujita — giapponese, classe 1980 —, talentuoso resident chef. La prima l'ha inaugurata nel 2019 — insieme a un bistrot — a Rovereto, negli spazi del Mart, il Museo di arte moderna e contemporanea, dove in pochi mesi ha conquistato una stella Michelin. E, se al centro della cucina di Rovereto ci sono la montagna e i suoi produttori, a Limone sul Garda il protagonista è il lago. Così, da «Senso» a Eala, si trovano ricette come lo shiitake — fungo di origine giapponese, ma coltivato da una giovane realtà trentina — servito con la sua emulsione, birra e una tartare di coregone.

Gabriele Principato

Nella foto in basso, gli chef Rosario Bernardo, Vito Mollica e Paolo Acunto di «Chic Nonna», Via del Corso 6, Firenze.

FIRENZE

LA CASA DI BEATRICE PER VITO MOLLICA

C'è la melanzana al miso, con cioccolato, lamponi e peperoncino. E, ancora, la quaglia farcita di foie gras e albicocche. Vito Mollica torna a Firenze. E lo fa con «Chic Nonna», il ristorante di fine dining più atteso del capoluogo toscano. Almeno da quando a maggio dello scorso anno lo chef — classe 1971, originario di Avigliano (Potenza) — aveva lasciato «Il Palagio», iconica insegna del Four Seasons Hotel di Firenze, dove aveva conquistato una stella Michelin. Il nuovo indirizzo — parte di un progetto del colosso della ristorazione Mine & Yours Group, di cui Mollica è director of culinary — ha aperto nelle sale affrescate della Corte degli Imperatori di Palazzo Portinari Salviati, gioiello del '400 a pochi passi dal Duomo. Celebre per essere stato la casa natale di Beatrice, musa di Dante Alighieri, nonché la residenza di Cosimo I de Medici. Un piatto imperdibile del menu? I bottoni di porro affumicato, arachidi e brodo di Parmigiano Reggiano.

G. Princ.

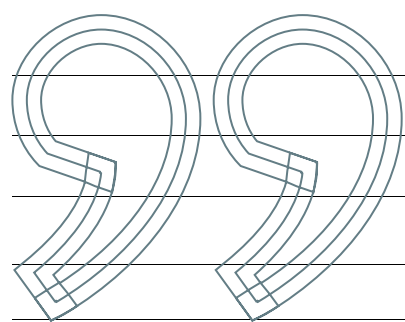
MILANO

ROBERTO CONTI DEBUTTA IN PIZZERIA

Un impasto iper-idratato e lievitato oltre 24 ore. E, come topping, ingredienti d'eccellenza. Nella Marinara, ad esempio, l'origano è di Pantelleria. I funghi della Capricciosa sono cardoncelli pugliesi. La mozzarella, sia bufala che fiordilatte, arriva fresca da Agerola. «Corner 58» (*Viale Argonne, 11*) è la nuova insegna dello chef Roberto Conti a Milano. Classe '83, ha il suo quartier generale a Mortara (Pavia), dove guida «RC Resort», ristorante di fine dining che ha aperto dopo aver lasciato il «Trussardi alla Scala» di Milano, a cui nel 2018 aveva conquistato la stella Michelin. Da «Corner 58» — locale di design, guidato dal pizzaiolo Michele Botta — sono proposte tredici pizze creative. Come la Tonnata, con l'omonima salsa, una base di fior di latte, stracciatella di bufala, magatello al punto rosa, capperi e foglie di cappero di Pantelleria. O, la Portofino: gambero rosa di Santa Margherita, caviale, emulsione e foglie di ostrica. Un'esplosione di gusto da accompagnare con delle bollicine. La selezione di Champagne del locale soddisferà anche i più esigenti.

G. Princ.

Nella foto a fianco, lo chef Roberto Conti, patron di «Corner 58» a Milano

STANZE

Resistente persino alle temperature torride, può essere coltivata anche nel proprio giardino o in vaso. Raggiunta la massima fioritura, a fine giugno, è perfetta per riempire sacchetti per la biancheria e per preparare infusioni, oli e decorazioni Come i fusi da sistemare qua e là in casa. Bastano spago, forbici e nastrino

Testi e foto di **Irene Berni**

GLI ATTREZZI

I miei attrezzi indispensabili in queste occasioni : grandi cesoie per raccogliere, spago per legare e una spazzola da giardino per pulire piano di lavoro

LA RACCOLTA

Raccolgo la lavanda con i fiori ancora in boccio. Di solito al mattino quando si è asciugata l'umidità notturna. La lascio asciugare in veranda

I MAZZETTI

La lavanda viene seccata in mazzetti legati e appesi a testa in giù. Io invece la lascio anche nelle mie composizioni, in una cesta o nelle tasche del grembiule

LE COMPOSIZIONI

Per la seccatura è consigliabile creare mazzetti ordinati, ma per le composizioni suggerisco di disporre gli steli in modo casuale

I RIMEDI

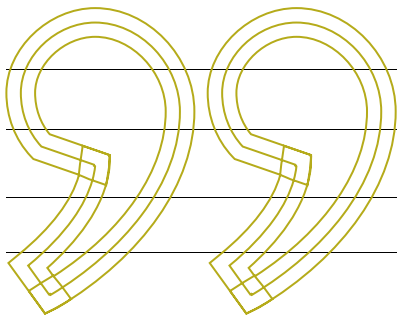
Utilizzo l'olio essenziale come rimedio naturale contro le punture di zanzare, le piccole scottature e per alleviare il mal di testa (o stanchezza)

IL RELAX

Per un bagno verso una tazza di sale con 5 gocce di olio essenziale. O qualche cucchiaio in una ciotola d'acqua calda per gli impacchi con asciugamano

PROFUMO DI LAVANDA

Ogni ragazza romantica che si rispetti sogna di passeggiare nelle distese di filari di lavanda della Valensole (Provenza), vestita di candido lino. Io sognavo di andarci armata di forbici e grembiule. Avrei raccolto tanti mazzi quanti sarei riuscita a tenerne in braccio. E, una volta rientrata al mio mas, la tipica casa provenzale, sotto l'ombra di un platano, mi sarei messa a ripulire gli steli dalle foglie e avrei trasformato le spighe in qualcosa di utile o bello. Sebbene in minima parte, posso dire di aver realizzato il mio sogno: ho finalmente un piccolo filare. Coltivarlo è stato più facile di quanto credessi: la lavanda è una pianta che resiste molto bene sia alle temperature torride estive sia a quelle rigide invernali. Una volta piantata in una posizione soleggiata basta irrigarla nelle giornate molto calde. Peraltro, se concimata a dovere, ovvero due o tre volta al mese in primavera e in estate, resiste anche piantata in vasi di dimensioni medio grandi. Ogni estate faccio il mio piccolo raccolto e, all'ombra dell'albero che non è il platano dei sogni ma un bellissimo tiglio, vivo quello che un tempo fantasticavo. Se i primi anni facevo solo i classici sacchetti profuma biancheria e cuscini per far riposare meglio gli ospiti, adesso ogni anno invento cose nuove: infusioni per i bagni e pedicure, miele e olio aromatizzati, ghirlande e corone. Il primo «lavoretto» che non manco mai di fare è creare fusi. Quando gli steli sono ancora verdi e le spighe brillanti, seleziono mazzetti di una ventina di fiori tagliati alla stessa lunghezza. Con uno spago li lego sotto la spiga e piego gli steli su se stessi all'altezza della legatura fino a ricoprire i fiori. Una volta creata una pannocchia ordinata, la lego con un nastrino.

GLI OGGETTI

Esplodono le tinte, anche a tavola. Per utensili realizzati in materiali preziosi, ma che richiamano la natura e la gioia dell'estate. Cene all'aperto con il rumoreggiare di grilli e cicale in sottofondo. E tanta, tanta, voglia di giocare

a cura di **Isabella Fantigrossi**

TROPICALI

Ispirata alla flora tropicale, la collezione Monsoon è la nuova serie di sofisticati vasi in Bone china realizzati a mano di Janus et Cie. Il brand americano, fondato da Janice Feldman nel 1978 e specializzato in arredi di lusso soprattutto per l'outdoor, e oggi parte di Poltrona Frau Group, è sempre più impegnato anche in oggetti per la casa e per gli interni. Come i bianchissimi vasi Monsoon, disponibili in diverse misure e con diverse decorazioni floreali in porcellana: con le foglie di acanto, per esempio, di pandano o di ixora, come questo in foto, disponibile sia in versione small che grande (*Janusetcie.com*).

VIOLA E FUCSIA, ZIG ZAG MULTICOLOR

Lanciata durante la settimana del design a Milano, riprende i motivi iconici della maison la nuova linea Tableware di Missoni, prodotta e distribuita dalla storica manifattura Arnolfo di Cambio – Compagnia Italiana del Cristallo. I servizi di piatti, completi anche di sottopiatto, piattino frutta e piatto pane, sono tutti realizzati in Fine bone china, il materiale più pregiato, in total white (Zig zag white) o impreziosito dal tipico zigzag di Missoni, nei toni dell'azzurro e del blu cobalto oppure nei vitaminici arancio, viola e fucsia (Zig zag Jarris). Un perfetto contrasto tra bianco assoluto e spirito multicolor che invita a comporre, scomporre e intercalare. Anche sulla tavola (*Missoni.com*).

IN JACQUARD DI SETA

Dalla moda al magico mondo del décor della casa. Lo ha fatto lo stilista siciliano Alessandro Enriquez che, sempre in occasione del Salone del Mobile di Milano, ha realizzato alcune collezioni per la casa in collaborazione con altre aziende. Con Vispring, per esempio, storia azienda inglese dei primi del Novecento, ha sviluppato la collezione di letti e pouf Floreyes con il tipico motivo dell'occhio che guarda attraverso un fiore che si colora di nuance diverse. Qui i disegni di Enriquez diventano jacquard di seta, realizzati dall'azienda toscana Alibi (*Alessandroenriquez.com*).

STILE COSTA AZZURRA

Blu Caribe, Meringue, Azure Blue e Nectar. Una palette fresca che richiama le vacanze al mare e il sole della Costa Azzurra. È la nuovissima collezione Riviera di Le Creuset che cattura l'essenza del sud della Francia. La linea è composta da dieci diversi set con ogni singolo pezzo realizzato in gres vetrificato, un materiale versatile che resiste alle temperature più estreme, da -18°C sino a +260°C. Ci sono le mug, le tazze da cappuccino, quelle piccole da espresso, e poi mini cocotte, piatti da aperitivo, ciotole, porta uova e cucchiai. Per colazioni, brunch e aperitivi vacanzieri (*Lecreuset.it*).

LA CUCINA RETRÒ

Bianche o dai colori pastello, dalle forme arrotondate o azzardate, con inserti in metallo o eccentriche maniglie. Le dispense «metti tutto» hanno dominato a lungo le cucine, anche quelle più tradizionali: capienti, con tanti angoli utili, cassetti e pratiche soluzioni (piani per impastare nascosti o finestrelle di areazione per conservare i cibi). Negli anni 50 cambiano i materiali e le linee, più tonde. Spesso in legno tamburato, con inserti in metallo e plastica, se ne trovano di diverse dimensioni e forme e si adattano a ogni stile di cucina o ambiente (e possono, con piccoli interventi, diventare esse stesse la cucina). «La prima cosa da verificare sono i tamburati, non devono aver parti rotte, molto usurate o rovinate dai tarli perché difficili da riparare - spiega Massimiliano Schiavon, restauratore e titolare di "Ebanista in Bovisa" -. Attenti allo stato di cerniere, serrature, maniglie e sistemi di apertura, come le ribalte, difficili poi da reperire uguali. Se il top è in formica, verificare che non ci siano crepe, parti scheggiate, spaccate o deformate, perché andrebbe sostituito l'intero pezzo. Vanno poi igienizzate, perché le si riuserà in cucina, con prodotti non aggressivi e naturali e impermeabilizzato e protetto il legno. Si possono ipotizzare anche modifiche più radicali (*foto*), inserendo elettrodomestici a incasso o moderni, lavandini e top armonizzati nella struttura che ai tempi non li prevedeva».

VIAVENTI
CONEGLIANO
#animaprosecco
tailorbrand.it
MASOTTINA
MASOTTINA
VIAVENTI
PROSECCO ROSÉ
DOC TREVISO
Brut
masottina.it

PRANZO VISTA MARE

LA SEDUTA

Le quattro sedie sono il connubio tra un modello tradizionale, quasi da osteria, e una versione più di design, elegante e raffinata. La struttura è laccata bianco opaco e la seduta in paglia

IL PASSAGGIO

La cucina è collegata alla sala da un passaggio con le pareti rasate a gesso, senza porta: la particolarità è l'arco a vista, con mattoni leggermente sbiancati per uniformarsi ai colori predominanti della casa

La grande porta finestra scorrevole elimina ogni barriera tra dentro e fuori e crea un unico, luminosissimo, ambiente I colori chiari, poi, e il pavimento bianco e nero regalano un'atmosfera unica, a metà tra spirito nordico e anima ligure

di **Clara Bona**
foto di Lara Lercari

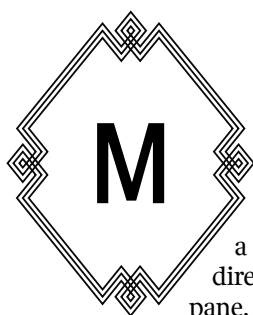
Siamo in una cucina che si affaccia con una grande finestra su un bel terrazzo a picco sul mare: eccoci in un'ambientazione che rende subito tutto più speciale. Cucinare qui o mangiare seduti intorno al suo tavolo tondo, con vista mozzafiato, è sicuramente più piacevole che in una normale casa di città. Infatti basta attraversare il piccolo portale con un arco di mattoncini sbiancati ed entrare in questo spazio per sentirsi subito in vacanza. Merito del panorama, ma anche dei colori chiari, delle forme pulite e dei materiali semplici, che sono stati scelti proprio per creare un ambiente easy e facile da gestire, ma al contempo caratterizzato da uno stile ben preciso, a metà strada tra lo spirito del design nordico e quello della tradizione ligure. Il pavimento è forse l'elemento più caratterizzante: è composto da piastrelle esagonali bianche e nere, in gres. Si ispirano alle vecchie cementine liguri, ma hanno un vantaggio: la loro manutenzione risulta molto più semplice. Una scelta rispettosa dello stile del luogo, ma con una reinterpretazione contemporanea. Il piano di lavoro è realizzato in un materiale che richiama le venature del marmo ed è stato utilizzato anche come protezione dietro ai fuochi. Sopra c'è una fila di pensili che si sviluppano in orizzontale: una soluzione leggera e poco ingombrante, messa ulteriormente in risalto dallo smalto color verde acqua con cui è stato dipinto il backsplash. È questa l'unica nota di colore della cucina: per il resto predomina il bianco, che è proprio il filo conduttore scelto per i mobili, la lampada di Le Corbusier a braccio, il tavolo tondo di design con piano in marmo di Carrara e il frigorifero Smeg di ispirazione anni '50. E anche per le sedie chiavarine, che sono un'interpretazione del modello storico realizzato dal laboratorio artigianale dei Fratelli Levaggi, azienda nata settant'anni fa proprio a Chiavari. Il risultato finale è una cucina ariosa, fresca e riposante. Sembra quasi impossibile che prima della ristrutturazione questo fosse un luogo buio e poco valorizzato: oggi basta alzare gli occhi e guardare fuori, tra il blu del mare e l'azzurro del cielo, per assaporare un piacevole senso di libertà. E proprio per far spaziare la vista senza barriere la porta finestra è stata realizzata con un'anta scorrevole, quasi tutta in vetro eccetto per il profilo, così anche quando è aperta non ci sono ingombri: dentro e fuori diventano un unico ambiente da vivere in tutte le ore della giornata, soprattutto nella bella stagione.

VISTA APERTA

La porta finestra della terrazza che si affaccia sul mare è scorrevole ed è stata realizzata quasi interamente in vetro, eccetto per il profilo color bianco. In questo modo, quando è aperta, la vista non incontra barriere o ingombri e l'interno e l'esterno diventano un unico ambiente. Uno spazio da vivere a tutte le ore della giornata, dalla colazione fino alla cena

Qual è il panificato ideale da abbinare per colazione alla crema alle nocciole più famosa al mondo? Su oltre duecento specialità regionali l'ateneo di Scienze gastronomiche di Pollenzo ne ha individuate una cinquantina, esplorandone storia e abbinamenti. E scoprendo anche inedite accoppiate

PANE & NUTELLA SUI BANCHI DELL'UNIVERSITÀ

di **Benedetta Moro**

Meglio rotondo e leggermente schiacciato oppure a base di uova e a forma di disco? Difficile dire su due piedi quale pane, tra le oltre duecento specialità regionali presenti in Italia, si sposi meglio con la Nutella, la famosa crema di nocciole venduta oggi in circa 160 Paesi del mondo. Per dare una risposta al quesito, pane e Nutella, ormai una delle colazioni entrate a far parte della tradizione italiana, sono diventati materia di studio all'università. Perché in pagnotte, panini e piadine ci sono da analizzare tanti aspetti: forma, gusto e lavorazione, che cambiano da Nord a Sud. Per non parlare di origini e storia. Anzi, tante storie, tutte da scoprire. Le ha raccolte l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) che, su richiesta dell'azienda Ferrero, ha mappato le diverse specialità, dalla biòva piemontese alla puccia pugliese, indicandone una cinquantina tra le migliori da accompagnare con la Nutella e le più rappresentative del territorio. Con questo inedito progetto l'Università di Pollenzo e Ferrero hanno deciso di innovare ed esaltare le diversità regionali per una visione inclusiva del cibo e della gastronomia, in cui ogni tipo di cucina ha la propria importanza e autorevolezza. «L'Italia è un paese ricco di biodiversità naturale ma anche di biodiversità culturale — commenta Carlo Petrini, presidente dell'ateneo —. E si sa, ogni cultura fonda la propria tradizione gastronomica su di un alimento in particolare: il pane. Il lavoro svolto dall'Università nel raccontare le caratteristiche dei pani regionali si inquadra quindi in uno scenario più ampio di valorizzazione e invita a scoprire le ricchezze gastronomiche del nostro paese». Per Alessandro d'Este, presidente e amministratore delegato di Ferrero Commerciale Italia, «questa iniziativa vuole celebrare la ricchezza e la diversità culturale del nostro Paese. Raccontare l'antica arte dei panificatori e le tantissime varietà di pani che abbiamo in Italia, vuole dire viaggiare da Nord a Sud alla riscoperta delle nostre tradizioni». Ma quali sono dunque i panificati più indicati per la crema? La crescia sfogliata delle Marche ad esempio, ancora calda di padella. «Il calore — raccontano gli addetti ai lavori — abbraccia come una coperta la Nutella e ne amplifica gli aromi di nocciola che ben si sposano con quelli di lievito e pane della crescia, rendendola ancora più avvolgente». Su questo e tanti altri elementi si sono soffermati i docenti dell'ateneo — nato e promosso nel 2004 dall'associazione internazionale Slow Food per formare gastronomi — che hanno posto una vera e propria lente d'ingrandimento sui pani d'Italia. L'intento di questo progetto è inoltre di offrire un viaggio nel gusto e nella tradizione regionale, da leggere riga dopo riga. Alla scoperta anche delle radici dei diversi prodotti. Della pitta calabrese, per esempio, un pane rotondo e leggermente schiacciato, definito «povero», tanto che, spiegano dall'università, a Vibo Valentia veniva chiamata *jettata* ovvero la prima pagnotta «gettata» nel forno. Le sue origini potrebbero risalire «addirittura all'Antica Grecia — si legge nei documenti redatti dai ricercatori —. Mentre la versione più accertata legherebbe questo prodotto da forno alla storia romana con il nome di *picta*. Che etimologicamente vuol dire "dipinta" e starebbe a indicare l'usanza romana di offrire in dono agli dei delle focacce tonde decorate». L'approfondimento comprende pure le caratteristiche sensoriali, il legame con il territorio e gli aspetti principali della panificazione. Oltre agli ingredienti da considerare per una colazione ancora più completa. Prendiamo la ciriola romana, una pagnottina dalla crosta fragrante e un interno morbido. Con cosa la abbinereste? I protagonisti della ricerca dicono che un caffè, un bicchiere di latte fresco e una coppetta di frutta sono la combinazione ideale per un primo pasto della giornata slow e anti-stress. Come omaggio a chi ogni giorno dedica il proprio tempo all'arte della panificazione, verrà inoltre pubblicato un video ambientato in un forno: dall'impasto fino alla cura con cui si controlla che il pane cuocia in modo perfetto, si potranno scoprire le tante e diverse fasi di questo antico lavoro.

> La crescia delle Marche, servita ancora calda, è perfetta per essere usata come base

IL PROGETTO

Sopra, l'iconico vasetto di Nutella. Sul sito www.nutella.it si trova la sezione dedicata ai pani selezionati dall'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo e agli abbinamenti, con nuovi contenuti in arrivo. Per ora sono consultabili cinque specialità: la ciriola romana, la biòva, la crescia sfogliata, la pitta calabrese e la puccia. Sotto, Alessandro d'Este, presidente e ad di Ferrero Commerciale Italia

IMPRESE

Apre il primo punto vendita Eataly in un hub, quello di Roma Fiumicino. Nasce dalla collaborazione con Autogrill, leader mondiale nella ristorazione per chi viaggia: 2mila metri quadrati e 300 coperti. Chioschi tematici. E dolci e gelati d'autore

IL MADE IN ITALY CONQUISTA L'AEROPORTO

Sopra, la *food court* del punto vendita Eataly, aperto da poco più di un mese nell'Aeroporto Internazionale Leonardo da Vinci di Fiumicino. Divisa in aree tematiche, l'insegna propone ricette e prodotti esclusivamente *made in Italy*. Sotto, un piatto del nuovo indirizzo dedicato ai viaggiatori

di **Gabriele Principato**

Pizza alla pala preparata sul momento. Fritture espresse, come arancini siciliani e supplì. Insalate con vegetali di stagione. E, poi, la pasta: dallo spaghetto di Gragnano con datterini e bufala, ai tortellini fatti in casa con Parmigiano Reggiano. Tutto questo adesso è possibile trovarlo anche in aeroporto. Poco più di un mese fa Eataly ha debuttato nell'hub di Roma Fiumicino. Una novità resa possibile dalla collaborazione tra il brand fondato da Oscar Farinetti — nato per valorizzare le produzioni artigianali *made in Italy* — e Autogrill, primo operatore al mondo nei servizi di ristorazione per chi viaggia, presente in 30 paesi di quattro continenti, che opera in 829 location e gestisce circa 3.300 punti vendita. «Condividiamo con Eataly la passione per la qualità delle materie prime e il desiderio di esportare nel mondo l'italianità», racconta Andrea Cipolloni, ceo Europe-Italy di Autogrill, gruppo già presente in 139 aeroporti, che conta su più di 34mila collaboratori e gestisce direttamente o in licenza un portafoglio di oltre 300 marchi a carattere sia internazionale che locale. «Ci accomuna una visione comune che si sostanzia in un percorso condiviso di innovazione ed evoluzione continua, con l'obiettivo di soddisfare al meglio le esigenze di chi viaggia, proponendo una sosta gastronomica piacevole e di qualità», aggiunge Cipolloni. «Il nuovo Eataly, con il motto "eat better, fly better", porta il meglio del nostro Paese in un luogo di grandissimo traffico di italiani e stranieri, ai quali in questo modo possiamo far vivere con consapevolezza l'esperienza che la cultura enogastronomica italiana può offrire», spiega Nicola Farinetti, amministratore delegato di Eataly, gruppo presente in 15 paesi al mondo con 41 negozi. Questa non è la prima collaborazione fra i due colossi. L'alleanza tra le società è stata avviata in occasione del lancio — nel 2013 — di un punto vendita analogo a quello di Roma Fiumicino in autostrada, nell'area di servizio di Secchia Ovest, in provincia di Modena. Il primo punto vendita in aeroporto — oltre 2mila metri quadrati per 300 coperti, progettato da Eataly Design e realizzato da Cierreesse Arredamenti — si trova proprio all'interno dello spazio food della nuova Area di

Prodotti e piatti della tradizione per offrire una esperienza culturale e gastronomica

A fianco, il bancone del bar «Vini e Aperitivi», che propone un'ampia selezione di etichette italiane, birre artigianali, cocktail e piatti veloci. Sopra, uno spaghetto al pomodoro proposto da Eataly in aeroporto

Nello spazio è stato creato anche uno shop, che propone selezionati alimenti d'eccellenza

Imbarco A connessa al Terminal 1 dello scalo romano. Offre proposte gastronomiche per ogni ora del giorno e per qualsiasi esigenza di consumo: veloce e non. Così, si può scegliere dalla pizza alla pala con servizio al banco, alle creazioni di chioschi tematici dedicati. C'è «Orto», con piatti come la caprese di bufala, l'insalata di pollo, oltre a vellutate e zuppe. «Fritto», in cui trovare *street food* come baccalà in pastella e olive all'ascolana. «Pasta», tempio dei primi piatti regionali. E, infine, «Griglia», dove gustare selezionate carni, tra cui quelle de La Granda Presidio Slow Food, cucinate alla griglia. In caffetteria — dove il caffè è Lavazza e la proposta dei dolci, sani e naturali, è firmata Golosi di Salute — si può fare colazione o mangiare toast e tramezzini, panini e focacce. Non manca, poi, una gelateria firmata da Eugenio Morrone: «Gelato d'Oro» al Sigep nel 2019 e «Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria» l'anno successivo. Nonché, uno scenografico bar «Vini e Aperitivi», con un'ampia selezione di etichette italiane al calice o in bottiglia, ma anche birre artigianali o alla spina, cocktail e piatti veloci da gustare in accompagnamento.

Vi è, poi, anche la possibilità di acquistare una selezione delle eccellenze di Eataly scelte tra prodotti italiani di alta qualità: da dolci a salumi, formaggi, alcolici e merchandising. «L'apertura di Eataly nell'aeroporto Leonardo da Vinci è un ulteriore tassello di un percorso di sviluppo e innovazione realizzato in questi anni tramite il lancio di concept e layout contemporanei e partnership con personalità di primo piano del food italiano, come i maestri pasticceri Sal De Riso Luca Montersino, gli chef Andrea Ribaldone e Simone Salvini, ed il «pizzaricercatore» Renato Bosco. Nonché da interventi di riqualificazione dei punti vendita», racconta Cipolloni. «Dalla ricostruzione conservativa del punto vendita Autogrill 1958 di Villoresi Ovest — spiega —, al completamento della nostra Food Court all'interno dell'aeroporto di Linate, dalle nuove aperture in Stazione Centrale a Milano alla nascita del concept Amore "Do Eat Better", con l'introduzione della formula del servizio al tavolo. Tutti progetti fatti per trasformare le pause dei viaggiatori in vere esperienze cultural-gastronomiche».

Per l'evoluzione del mestiere servono scuole di specializzazione, carenti però al Sud. Caseificio Palazzo, impresa pugliese con export in 28 Paesi per un fatturato di 65 milioni di euro, sta lavorando con il Consorzio Mozzarella DOP alla creazione di corsi di avviamento. «Ma il primo step avviene in azienda»

di **Benedetta Moro**
foto di Marco Varoli

ALLA RICERCA DEI CASARI 2.0 (E NON SOLO)

Immagini della produzione dei formaggi all'interno dell'azienda Caseificio Palazzo, nata nel 1957 a Putignano, e del territorio pugliese. Sotto, l'amministratore delegato Claudia Palazzo

Chi è il casaro oggi? È l'artigiano che si sveglia all'alba per lavorare il latte. Grazie a professionalità ed esperienza valuta la qualità della materia prima e stabilisce quando la cagliata è pronta per essere portata in filatrice. Un mestiere antico e fondamentale, che si tramanda di generazione in generazione all'interno delle aziende. Ma che viene affinato anche grazie alle scuole di specializzazione per chi vuole approfondire determinati aspetti sulla cultura del latte e sulle tecniche di caseificazione e diventare quindi un casaro 2.0. Queste realtà sono concentrate però nel Nord Italia mentre non ce ne sono al Sud, in particolare in Puglia. A testimoniarlo sono le stesse aziende, tra cui Caseificio Palazzo, produttore a Putignano, nella Murgia barese, di formaggi, dalla mozzarella alla scamorza, a marchio Murgella. «Abbiamo tentato di avviare un percorso didattico per la formazione della figura professionale del casaro con l'Its Agroalimentare Puglia di Locorotondo», spiega Claudia Palazzo, ad dell'azienda e presidente del Consorzio Mozzarella Dop di Gioia del Colle. Tuttavia, la missione è fallita perché «non c'è stata adesione degli studenti». Ma «nelle aziende del territorio c'è sempre più bisogno di manodopera — continua la manager —. Con il Consorzio quindi stiamo lavorando alla creazione di corsi di formazione», non solo per casari ma anche per filatori e formatori. Intanto l'iter di apprendimento interno continua con «il supporto dei nostri tecnologi consulenti», aggiunge Palazzo. La carriera inizia con la formatura per poi passare alla filatura. Solo dopo si diventa casaro. E c'è anche chi trova la maniera di studiare fuori dallo stabilimento. «La nostra azienda ha permesso a me e a due colleghe di partecipare a uno short master a Bari sulla gestione lattiero casearia», testimonia Maurizio Giannandrea, 31 anni, responsabile del Controllo produzione e uno degli oltre 200 dipendenti di Caseificio Palazzo. L'azienda esporta in 28 paesi per un fatturato di 65milioni di euro, di cui il 30% deriva dall'export.

Serve un iter di conoscenza anche per le figure dei filatori e dei formatori

Di recente si è impegnata in un progetto di ristrutturazione e ampliamento dello stabilimento. E, nonostante questi numeri e gli investimenti nell'innovazione, continua a mantenere l'artigianalità delle piccole realtà, conservando alcune pratiche manuali di lavorazione come l'antico processo del siero innesto, gestito dal casaro. «È quest'ultimo un liquido pieno di fermenti lattici — spiega l'ad —, che avvia naturalmente la trasformazione del latte in formaggio e rende il prodotto unico e di altissima qualità». Un sistema che l'azienda porta avanti dal 1957 e che caratterizza anche la Mozzarella di Gioia del Colle Dop, l'ultimo prodotto arrivato sul mercato.

Tornano i food truck di qualità al seguito del tour del cantante toscano, al via il 2 luglio. Che rivela: «Non mangio carne per rispetto degli animali. Ma il cibo è libertà: non faccio proselitismi». E, in vista del primo concerto, racconta: «Mi alleno come per le Olimpiadi». Il segreto? Grassi buoni e burro chiarificato

JOVANOTTI: «A TAVOLA SONO UN SENTIMENTALE»

di **Isabella Fantigrossi**

Niente carne da anni, solo frutta e verdura di stagione («con i pomodori vado in estasi, d'estate sono psichedelici»), frutta secca come se piovesse («la mia principale fonte calorica»), extravergine d'oliva a crudo dovunque («per me è olio santo»), burro chiarificato («ci faccio delle uova pazzesche»). Sembra di parlare con il professor Berrino, di cui è grande ammiratore («è uno veramente forte, per un po' ho seguito alla lettera i suoi insegnamenti»). E, invece, si chiacchiera con Jovanotti, 55 anni, che di cibo sano è un attento conoscitore. L'iconografia della rockstar bella e dannata finisce così in frantumi. «Tutto un bluff. Per lo meno, puoi fare la rock star a 20 anni. Quando facevo il deejay tornavo a casa alle 5 di mattina, mi facevo wurstel e maionese, mischiavo tutto, mangiavo e andavo a letto. Se lo faccio adesso mi ricoverano», ride. Ma non provate a etichettarlo in alcun modo: «Sono uno sperimentatore. Non faccio parte di alcuna categoria, se mi sento stretto mi viene voglia di ribellarmi. Per me il cibo è come la vita: si prende tutto e si sceglie il meglio, senza fare proselitismi. Il cibo è libertà». Ed è anche, si scopre, la sua grande passione. Non a caso, anche quest'anno, per la seconda edizione del Jova Beach Party, il tour estivo al via il 2 luglio a Lignano Sabbiadoro, un'intera parte del villaggio, #JovaFoodGood, sarà dedicato al cibo, con una ventina circa di food truck di qualità (quasi il doppio del tour del 2019) selezionati e voluti da Jovanotti con l'amico Filippo Polidori. Mentre alcuni special guest, come gli chef stellati Niederkofler e Perbellini, si prenderanno cura, tappa dopo tappa, della comunità degli ospiti del backstage. «Quando abbiamo pensato al tour, abbiamo immaginato uno spettacolo che portasse in scena un'intera visione del mondo — racconta —. Dunque anche il cibo doveva farne parte. Di solito ai concerti fa schifo ma al momento non ci pensi, se però ci fai caso ti accorgi che le cose possono essere fatte meglio». Un po' come a casa Cherubini. «Ho sempre mangiato bene e sostanzioso. Mia mamma Viola era una cuoca strepitosa. Quando voglio stupire qualche amico americano racconto sempre che non mi ricordo che

GLI APPUNTAMENTI

a cura di **A.D.M.**

1

GRADO, CENA-SHOW SUL LUNGOMARE

Torna il 28 giugno la cena-spettacolo sul lungomare di Grado organizzata da Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori: l'appuntamento riunisce 21 star della ristorazione regionale, che cucineranno in diretta per il pubblico. In abbinamento vini locali (70 euro a persona, *friuliviadeisapori.it*)

2

LONDRA, IL GASTRO-FUTURO

Ai Kew Gardens di Londra si riflette sul futuro del cibo attraverso installazioni, opere d'arte e incontri aperti al pubblico. Tutti i weekend estivi saranno punteggiati dai talk della rassegna culturale «Food forever». E, al ristorante del parco, menu a tema con grandi chef

3

CORTINA, BRINDISI IN QUOTA

Oltre 170 vini e distillati, da assaggiare con vista mozzafiato sul paesaggio delle Dolomiti. Torna il 10 e 11 luglio «VinoVip Cortina», l'appuntamento dedicato agli appassionati di grandi etichette, con incontri e talk di approfondimento. Prenotazioni online su *vinovipcortina.it*, 30 euro a persona

La prima tappa del Jova Beach Party è in calendario il 2 luglio, a Lignano Sabbiadoro. E anche in tutte le altre date del tour, che terminerà a Milano il 10 settembre, sarà presente il #JovaFoodGood, una zona del villaggio dedicata ai food truck di qualità. Tra questi, «Il Furgoncino», che cucina sandwich di alta qualità, «Pizza & mortazza» che prepara la pizza romana farcita con mortadella, e il toscano «Porcobrado», famoso per i suoi panini con carne senese alla griglia

mia mamma cucinasse nell'arco dell'anno la stessa cosa due volte. Poi quando ho conosciuto la Francesca, che è più radicale, è entrata in casa mia la cultura del biologico. I suoi hanno un orto molto grande qui a Cortona, si mangiano solo prodotti di stagione». E poi uova, formaggi buoni, pesce. La carne? «Sono toscano, da bambino mi piacevano le bistecche. Ma da anni ho smesso di mangiarle per un motivo sentimentale. Ho un rifiuto quasi pregiudiziale nei confronti degli allevamenti intensivi: per me sono inaccettabili. Gli animali li conosciamo, sanno essere affettuosi, interagiscono con noi. Ma non sono un militante, sono un viandante che cerca nella propria vita di cambiare le proprie idee in base alle esperienze che fa». Oggi è in ritiro per prepararsi al tour. «Mi alleno tutti i giorni come se dovessi fare le Olimpiadi: devo restare in piedi per dieci ore con energia», racconta. «Un giorno curo il fiato, il giorno dopo la forza per gambe e addominali, quello dopo ancora pilates per l'elasticità: faccio un gran mischione. Mi faccio seguire ma ormai sono così abituato che potrei fare io il personal trainer di qualcuno». Poi qualche suo segreto: «Negli ultimi anni ho aumentato la componente dei grassi buoni, come noci, mandorle e nocciole. E sto quattro ore a digiuno prima di andare a letto. Io le provo tutte». Anche la dieta che mima il digiuno?. «No, ecco, se sento il nome mi viene voglia di scappare...».

Quando ero un dj, mangiavo alle 5 di mattina, se lo faccio ora mi ricoverano

PASTA FRESCA E TRADIZIONE I 15 ANNI DI CASA ARTUSI

Il museo vivo della cucina domestica italiana. Questo è Casa Artusi, la fondazione nata a Forlimpopoli 15 anni fa per promuovere il patrimonio culinario nazionale. Un omaggio al lavoro di Pellegrino Artusi, il mercante con la passione per le tradizioni casalinghe che scrisse il primo ricettario completo dell'Italia da poco unita, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, pubblicandolo a proprie spese nel 1891. A quella prima edizione ne seguirono innumerevoli altre, aggiornate e riviste grazie allo scambio epistolare che ebbe con centinaia di famiglie, da Nord a Sud. Tutte tenevano a comunicargli la propria versione di questo o di quel piatto. Centotrent'anni dopo si litiga ancora per la cipolla nella gricia, l'aglio nell'amatriciana e il burro nel pesto. Ma almeno c'è un luogo che accoglie appassionati, curiosi, turisti ed esperti nella città natale dell'Artusi, e che organizza dimostrazioni di cucina domestica italiana nel mondo anche grazie all'associazione delle Mariette, le sfogline abilissime nel preparare la pasta fresca *(nella foto)*. Ebbene, per celebrare i 15 anni d'attività il prossimo 1 luglio — durante la Festa Artusiana, in programma dal 25 giugno al 3 luglio — il complesso monumentale della Chiesa dei Servi, sede di Casa Artusi, verrà illuminato a festa e ospiterà una lunga tavola italiana. Speciale palcoscenico per uno spettacolo di «videomapping» sull'opera di Artusi, accompagnato da una dimostrazione dal vivo delle Mariette. Immancabile un brindisi con degustazione delle eccellenze Dop e Igp emiliano-romagnole.

Alessandra Dal Monte

4

A TAVOLA CON IL PAESAGGIO VALDOBBIADENE

Si chiama «A cena col paesaggio» l'iniziativa dell'associazione Strada del Prosecco e Vini dei colli Conegliano Valdobbiadene ideata insieme al Consorzio di tutela Prosecco Docg: il 23 giugno, al Castello di Susegana, una serata alla scoperta di vitigni storici e piatti gourmet (info su *prosecco.it*)

5

GARDEN PARTY A LOSANNA

Un Garden Party il 2 luglio, con prodotti artigianali da degustare.
Le serate «Hummus e vino», a base di musica e bottiglie locali.
Le mattinate di yoga seguite da un brunch casalingo nel verde.
L'associazione «Lausanne è table» unisce cibo, divertimento e natura (*lausanneatable.ch*)

6

FIRENZE, LA FESTA DEI COCKTAIL

Un evento estivo aperto al pubblico in attesa della Florence Cocktail Week della primavera 2023. Lunedì 11 luglio al Parco delle Cascine di Firenze i migliori bartender si alterneranno nelle varie drink station, pronti a servire i clienti, accompagnati da assaggi di pizza e dj set (*florencecocktailweek.it*)

«Mamma detestava cucinare. Io? Ne ho seguito l'esempio, a lungo». Un'occasione persa per la scrittrice palermitana che, d'un tratto, spezza il karma: «Mi sono avvicinata alla tavola. E ho scoperto un mondo privilegiato di affetti e tradizioni. Con le arancine della mia Sicilia regalo felicità ai commensali»

GIUSEPPINA TORREGROSSA

LA PASTA CON I BROCCOLI

È il piatto dei contadini «dall'aspetto quasi barocco. Il broccolo 'affogato' viene prima lessato, poi ripassato nel sugo di pomodoro. Uva passa, mandorle tostate, pan grattato e la sua mollica danno un tocco gourmet alla ricetta»

I CARCIOFI

«Giuseppina, la mia nonna paterna, era una donna dall'indole francescana: asciutta e senza fronzoli. Manifestava il suo affetto per noi attraverso il cibo. Che riusciva a essere leggero anche quando fritto. Potenza della 'cucina di cuore'»

IL VINO

«Ho cominciato a berne a 40 anni — mamma e papà erano astemi — senza mai appassionarmi fino in fondo. Del vino, però, so che è vivo e muta. Me lo ha insegnato un amico che produce biodinamico. Ci vuole tempo per capirlo»

IL CAFFÈ

Ogni alimento ha un suono che è narrazione delle tradizioni di famiglia. «Quello del caffè mi riporta all'infanzia. Quando sentivo il gorgoglio della moka, mi precipitavo a sollevarne il coperchio: la colata nera era, per me, fascino puro»

LA RICOTTA

L'oro bianco di Sicilia, fiore all'occhiello della produzione lattiero-casearia italiana. Giuseppina Torregrossa la usa spesso in cucina. «Amo metterla nella pasta, con del pepe nero e qualche foglia di menta fresca. Meravigliosa!»

LA CAPONATA

«Sarebbe meglio parlare di caponate dal momento che, in Sicilia, ogni città ha una versione propria. E così la ricetta di Siracusa è diversa da quella di Palermo o Catania. Il segreto per un risultato perfetto? Saper dosare l'agro e il dolce»

di **Chiara Amati**
foto di Daniela Bonfiglio

«Nonna era mattiniera. Si svegliava sempre prima del sorger del sole a preparare cotolette per tutti, che poi metteva in tavola, senza scaldarle. Mamma? Lei non ha mai nascosto la sua idiosincrasia per la cucina. Ai fornelli ci stava per dovere di famiglia. Ogni piatto era mero sostentamento quotidiano. Io, fino a un certo punto della mia vita, mi sono tenuta lontana dalla "stanza dei fuochi". Poi, a un tratto, il karma s'è interrotto. Volevo cogliere il senso di quel mondo tanto denigrato dalle donne di casa. Ho scoperto che la cucina è convivialità, meditazione, felicità negli occhi dei miei commensali ogni volta che offrivo, e offro, loro le arancine, quelle vere della mia Sicilia». Classe 1956, palermitana di origine, Giuseppina Torregrossa, medico ginecologo con la passione per la scrittura che sposa nel 2007 — da allora sono diversi i gialli pubblicati; l'ultimo, *Chiedi al portiere* (Marsilio), è in libreria da questo mese — parla del cibo come di una delle più feconde fonti di ispirazione e cultura che abbiamo in Italia. «Un punto di incontro tra me e gli altri. Ed è proprio grazie al cibo che ho cominciato a scrivere». Una forma di scrittura la sua che si fa più appetibile di romanzo in romanzo «perché, sa, un libro è come una ricetta ben assemblata: più ti eserciti e sperimenti, più ingolosisci. Poi, se vuoi che resti nella memoria, ci metti gli ingredienti migliori». Ingredienti che Torregrossa seleziona con una sensibilità rara. Questione di gusto, sì, ma più che altro di etica. Frutta e verdura sono dei contadini vicino a casa. L'olio, di oliva, dal monte San Calogero, nei pressi di Termini Imerese. La carne da un allevamento nelle Madonie. «La ordinavo perché eccellente. Arrivava freschissima, adagiata con cura in contenitori di polistirolo con all'interno ghiaccio sintetico, affinché non si guastasse. E no, non si deteriorava, ma tutto quell'imballaggio andava a impattare sull'ambiente. L'ho acquistata un paio di volte, alla terza mi son detta che mangiare bene senza inquinare è un vincolo morale». L'attenzione alla qualità è la prima regola di una buona cucina familiare. Che per Torregrossa deve essere anche semplice. «Sono figlia orgogliosa di quella Sicilia, patria di contadini e naviganti, che regala primizie da ogni dove. Amo i suoi sapori. Presenti e passati. Come le lumie di pirandelliana memoria o i lupini tanto cari al Verga. Vorrei riportarli alla luce e farne gli ingredienti di una tradizione gastronomica ritrovata. Che meriti di essere gustata in tutta la sua genuina autenticità. E raccontata, come la trama di un libro».

Il cibo? Un ponte tra me e gli altri E lo stimolo giusto per cominciare a scrivere

Scegliere materie prime di qualità nel rispetto dell'ambiente è un vincolo morale